

実施日		朝食	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																				
5月			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
1	木	チキンカツ煮	●		●	●										●					●					●	●	●	●		
2	金	パンケーキ&チキンシチュー	●		●	●															●					●	●	●			
3	土																														
4	日																														
5	月																														
6	火																														
7	水	オムレツ&ウインナー	●		●	●															●			●	●	●	●				
8	木	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●															●			●	●	●	●	●			
9	金	アメリカンドッグと五目ご飯	●		●	●															●				●	●					
10	土																														
11	日																														
12	月	てりたまサンド	●		●	●							●	●							●			●	●	●					
13	火	揚げ出し豆腐と花レンコン	●		●								●					●			●				●	●					
14	水	銀ひらす西京焼き	●		●	●															●				●				●		
15	木	創立記念日の為、無し																													
16	金	えび餃子とシューマイ	●		●			●													●			●	●	●	●	●			
17	土	目玉焼きハンバーグ	●		●	●															●			●	●	●	●	●			
18	日																														
19	月	デニッシュ&スクランブルエッグ	●		●	●								●		●					●			●	●	●	●	●			
20	火	チキントマトソースと海老カツ	●		●	●		●										●			●				●	●	●	●			
21	水	ホットドッグ	●		●	●															●			●	●	●	●	●			
22	木	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●															●				●	●	●				
23	金	銀ひらす塩麴焼き	●		●	●							●								●				●	●					
24	土																														
25	日																														
26	月	目玉焼きとカレーコロッケ	●		●	●								●		●					●			●	●	●	●				
27	火	チャーハンと餃子	●		●			●											●		●				●	●	●	●			
28	水	てりたまサンド	●		●	●							●	●							●			●	●	●					
29	木	パンケーキ&チキンシチュー	●		●	●															●				●	●	●				
30	金	オムレツ&ウインナー	●		●	●															●			●	●	●	●				
31	土																														

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

*原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。

実施日	5月 昼食A		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																											
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド								
1	木	豆腐ハンバーグ トマトミートソース	●		●	●														●			●	●	●	●												
2	金	サバの七味焼き	●									●									●																●	
3	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●										●								●			●	●												●	
4	日	チキングリルだし醤油仕立て	●																		●						●	●										
5	月	チンジャオロース	●																		●					●	●	●										
6	火	赤魚の照り焼き	●									●									●																	
7	水	タラのグリル甘辛だれ	●										●								●																●	
8	木	チキンねりごま照焼きソース	●									●									●								●	●								●
9	金	四川麻婆春雨	●		●																●					●	●	●										
10	土	葱塩チキン	●																		●				●	●	●											
11	日	さわらの葱味噌マヨ焼き			●																●																	
12	月	さばの味噌煮	●										●								●																	
13	火	海鮮八宝菜	●		●			●		●											●					●	●	●										
14	水	肉豆腐	●									●									●					●												
15	木	豚しゃぶごまソース	●		●																●					●		●									●	
16	金	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●															●			●		●	●											
17	土	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																		●						●											
18	日	豚ロースねぎ塩ペッパーソース	●																		●					●	●											
19	月	ぶり大根	●																		●				●	●												
20	火	グリルチキンのごまソース	●		●																●							●	●							●		
21	水	豆腐ハンバーグのチーズ焼き	●		●	●															●			●	●	●	●											
22	木	銀ひらすの西京焼き																			●																	
23	金	鮭の塩焼き大根おろし添え									●																											
24	土	照り焼きチキン	●									●									●						●											
25	日	タラのカレーマヨ焼き	●		●																●																	
26	月	鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●															●							●										
27	火	四川麻婆豆腐	●																		●					●	●	●										●
28	水	インド風タンドリーチキン	●			●															●						●											
29	木	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●															●				●		●											
30	金	ピリ辛豚焼肉	●																		●					●												●
31	土	生姜香る鶏肉の和風あんかけ	●			●															●				●	●	●	●										

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

*原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用される食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日		週替カレー	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																			
5月			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーナツ	アーモンド
1	木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
2	金																													
3	土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
4	日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
5	月																													
6	火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
7	水																													
8	木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
9	金																													
10	土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
11	日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
12	月																													
13	火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
14	水																													
15	木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
16	金																													
17	土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
18	日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
19	月																													
20	火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
21	水																													
22	木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
23	金																													
24	土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
25	日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
26	月																													
27	火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
28	水																													
29	木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
30	金																													
31	土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

*原材料を変更することに伴い内容が変更になる場合がございます。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																										
5月		小麦		そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレ ン	バナナ	くるみ	大豆	まっ たけ	やま いも	ゼラ チン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	カエ ッ	アー モ ンド						
1	木	さつくりチキンカツ玉子丼		●		●	●							●							●															
2	金																																			
3	土																																			
4	日																																			
5	月	なす味噌丼		●											●						●				●	●		●								
6	火																																			
7	水	メンチカツチーズ丼		●		●	●								●						●				●	●	●									
8	木																																			
9	金	甘海老入りかき揚げと野菜の天井		●					●					●							●															
10	土																																			
11	日																																			
12	月	塩焼肉丼		●																	●					●	●	●								
13	火																																			
14	水	ピリ辛牛焼肉丼		●											●						●				●											
15	木																																			
16	金	鶏の唐揚げ丼		●			●							●							●			●		●	●									
17	土																																			
18	日																																			
19	月	高菜めんたい丼		●		●															●								●							
20	火																																			
21	水	たんぱく質]さくらカレー		●		●	●								●						●				●	●	●	●								
22	木																																			
23	金	タルタルかつ丼		●		●	●														●			●	●	●	●									
24	土																																			
25	日																																			
26	月	おろしポン酢の唐揚げ丼		●			●														●			●		●	●									
27	火																																			
28	水	天井		●					●		●			●							●															
29	木																																			
30	金	ハンバーグカレー		●			●								●						●				●	●	●	●								
31	土																																			

【注意事項】

安心して、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。
- * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- * アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

* 原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																												
5月		週替中華麺								小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド	
1	木	塩タンメン	●		●																						●											
2	金	塩タンメン	●		●																						●											
3	土	塩タンメン	●		●																						●											
4	日	塩タンメン	●		●																						●											
5	月	佐野風青ねぎラーメン	●		●	●																					●											
6	火	佐野風青ねぎラーメン	●		●	●																					●											
7	水	佐野風青ねぎラーメン	●		●	●																					●											
8	木	佐野風青ねぎラーメン	●		●	●																					●											
9	金	佐野風青ねぎラーメン	●		●	●																					●											
10	土	佐野風青ねぎラーメン	●		●	●																					●											
11	日	【スポ麺】蒸し鶏の味噌タンメン	●		●																						●											
12	月	帆立味噌ラーメン	●		●	●																					●											
13	火	帆立味噌ラーメン	●		●	●																					●											
14	水	帆立味噌ラーメン	●		●	●																					●											
15	木	帆立味噌ラーメン	●		●	●																					●											
16	金	帆立味噌ラーメン	●		●	●																					●											
17	土	【たんぱく質】油淋鶏冷麺	●		●																						●											
18	日	帆立味噌ラーメン	●		●	●																					●											
19	月	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
20	火	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
21	水	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
22	木	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
23	金	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
24	土	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
25	日	チャーシュー麺	●		●	●																					●											
26	月	味玉醤油つけ麺	●		●	●																					●											
27	火	味玉醤油つけ麺	●		●	●																					●											
28	水	味玉醤油つけ麺	●		●	●																					●											
29	木	味玉醤油つけ麺	●		●	●																					●											
30	金	味玉醤油つけ麺	●		●	●																					●											
31	土	味玉醤油つけ麺	●		●	●																					●											

【注意事項】

安心して、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用してい

実施日		週替和種	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																				
5月			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーラツ	アーモンド	
1	木	ちからうどん	●		●									●							●										
2	金																														
3	土																														
4	日																														
5	月																														
6	火																														
7	水	なめこ山菜そば	●	●	●									●							●										
8	木																														
9	金	鯛だしうどん	●		●									●							●						●	●			
10	土																														
11	日																														
12	月	きつねおろしうどん	●		●									●							●										
13	火																														
14	水	とろろオクラそば	●	●	●									●							●		●								
15	木																														
16	金	ほうとう風きしめん	●											●							●						●				
17	土																														
18	日																														
19	月	きのこと牛蒡のごま味噌うどん	●											●							●					●		●			
20	火																														
21	水	とろろと半熟卵そば	●	●	●									●							●		●								
22	木																														
23	金	コロツケうどん	●			●								●							●				●	●					
24	土																														
25	日																														
26	月	豚汁うどん	●																		●					●					
27	火																														
28	水	半熟卵のためきそば	●	●	●									●							●										
29	木																														
30	金	ピリ辛まるやか豆乳うどん	●												●						●						●	●			
31	土																														

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認お願いし

*原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																						
5月		週替パスタ		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
1	木	海老とほうれん草のクリームスパゲティ		●			●		●													●				●						
2	金																															
3	土																															
4	日																															
5	月																															
6	火																															
7	水																															
8	木	鶏とオクラの和風スパゲティ		●											●							●						●				
9	金																															
10	土																															
11	日																															
12	月																															
13	火	明太子スパゲティ		●			●								●							●										
14	水																															
15	木	イカとベーコンのクリームスパゲティ		●		●	●			●												●				●	●					
16	金																															
17	土																															
18	日																															
19	月																															
20	火	ベーコンとほうれん草のクリームスパゲティ		●		●	●															●			●	●						
21	水																															
22	木	高菜とベーコンの和風スパゲティ		●		●	●								●							●				●		●				
23	金																															
24	土																															
25	日																															
26	月																															
27	火	しらすとネギの和風スパゲティ		●											●							●										
28	水																															
29	木	ベーコンとほうれん草のバター醤油スパゲティ		●		●	●															●				●						
30	金																															
31	土																															

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- *すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
目安の数値としてお考え下さい。
- *付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- *アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。
- *原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

- (例)
- ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
 - ・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。
 - ・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用してい

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																				
5月		啓友定食1	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かーナツ	アーモンド
1	木	ロールキャベツホワイトソース	●		●																●				●	●				
2	金	揚げカレイのクリーミーバジル	●		●	●																●								●
3	土	豚肉と野菜の味噌炒め	●												●							●				●	●	●		
4	日	豚しゃぶの梅だれがけ	●																			●				●				
5	月	鶏むね肉の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																			●						●		
6	火	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●																●			●	●	●			
7	水	牛すき焼き煮	●											●								●			●					
8	木	白身魚のヤンニョム和え	●												●							●						●		
9	金	味噌カツ	●		●	●																●				●				
10	土	しょうが焼き	●		●										●							●				●				
11	日	豆腐ハンバーグ野菜トマトソース	●		●	●																●			●	●	●	●		
12	月	鶏もも一枚揚げおろしポン酢	●			●																●			●	●	●			
13	火	ホッケ焼き大根おろし添え																												
14	水	チキンシチュー	●			●																●			●		●			
15	木	1/3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																			●				●	●	●		
16	金	鶏肉のねぎ塩レモンペッパーソース	●																			●				●	●	●		
17	土	ぶりの照り焼き	●											●								●								
18	日	ピリ辛焼肉	●												●							●				●		●		
19	月	海鮮ミックスフライ エビイカ白身	●		●	●		●		●					●							●								
20	火	豚しゃぶたまねぎソース	●																			●				●				
21	水	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●																●					●			
22	木	夕)チキンカツ醤油甘だれタルタルソー	●		●	●																●					●			
23	金	牛肉の辛味噌炒め	●																			●			●	●		●	●	
24	土	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●			●													●			●		●			
25	日	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																			●			●	●				
26	月	鶏ささみフリッタークリーミーバジル	●		●	●																●					●			●
27	火	豚塩焼肉	●																			●				●	●	●	●	
28	水	ガッツリ鶏野菜炒め	●																			●				●	●			
29	木	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																			●				●		●		
30	金	チキンの黒酢仕立て	●																			●					●			
31	土	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●												●							●				●		●		

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

* すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を

表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。

* 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

* アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

* 原材料を変更することに伴い内容が変更になる場合がございます。アレルギー物質情報はご利用の都度最新のものをご確認ください

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用してい

実施日		啓友定食2	特定原材料8品目(表示義務あり)							特定原材料に準ずるもの21品目																				
5月	小麦		そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーナツ	アーモンド	
1	木	エビフライ丼 ソースマヨ味	●		●			●					●							●										
2	金	吉野家牛丼【大盛】	●										●							●			●	●						
3	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●														●						●				
4	日	高菜めんたい丼	●		●															●								●		
5	月	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●								●							●					●			●		
6	火	豚肉きんぴら丼(半熟玉子)	●		●							●								●					●					
7	水	ソースささみかつ丼	●		●	●							●							●							●			
8	木	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●			●											●				●	●	●	●			
9	金	とろとろ玉子の親子丼	●		●								●							●							●			
10	土	ミニッツステーキ&ロービー丼	●																	●				●						
11	日	大盛り鶏照丼	●										●							●							●			
12	月	豚焼肉ビビンバ丼	●			●							●	●						●					●	●	●	●		
13	火	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●															●					●	●	●	●		
14	水	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●														●			●	●	●	●				
15	木	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●							●							●						●	●			
16	金	豚玉丼	●		●															●				●	●	●				
17	土	若鶏むね肉の唐揚げ丼	●		●	●							●	●						●				●	●	●				
18	日	鶏天おろし丼	●										●							●							●			
19	月	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●			●											●				●	●	●	●			
20	火	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●							●							●							●			
21	水	吉野家牛カレー	●			●							●							●				●	●	●	●	●		
22	木	まぐろたたき丼			●																									
23	金	オムカレー	●		●	●							●							●				●	●	●	●	●		
24	土	ローストビーフのビビンバ丼半熟	●		●															●				●				●		
25	日	鶏肉山かけ丼	●										●							●			●				●			
26	月	麻婆チャーハン	●		●				●											●					●	●	●	●		
27	火	油淋鶏丼	●			●														●				●		●	●	●		
28	水	ローストポークの肉ちらし丼			●								●							●					●					
29	木	大盛り鶏照丼	●										●							●							●			
30	金	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●														●				●	●	●	●			
31	土	ミニッツステーキ&ロービー丼	●																	●					●					

【注意事項】

安心して、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。
- * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- * アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

- * 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。製造工場や店舗での製造・調理過程で、**本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。**
(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。
・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用してい

実施日	特定原材料8品目(表示義務あり)							特定原材料に準ずるもの21品目																						
	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド		
学生会館																														
さくらカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●				
カツカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●				
鶏唐揚げ丼	●		●	●								●							●			●		●	●					
唐揚げカレー	●			●									●						●			●	●	●	●	●				
順天堂ランチ	●			●									●						●			●	●	●	●					

【注意事項】

安心して、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

- * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。目安の数値としてお考え下さい。
- * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
- * アレルギー物質に対する感受性は個々人により大きな差がございます。その時の体調により発症する可能性がありますので、**あくまでも目安**としてご確認をお願いします。
- * 原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。
- * マカダミアナッツは非対応になっております。

* 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用して

います。