

実施日		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																			
10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	かえりナツ	アーモンド
1	水	ぶりの照り焼き	●		●								●				●			●			●							
2	木	サバの塩焼き	●		●	●							●			●				●										
3	金	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●														●			●	●	●					
4	土	てりたまサンド	●		●	●							●	●						●			●	●		●				
5	日																													
6	月	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●										●				●					●	●				
7	火	オムレツ&ウインナー	●		●	●											●			●			●	●	●	●				
8	水	オムレツ&ウインナー	●		●	●														●			●	●	●	●				
9	木	ホットドッグ	●		●	●														●			●	●	●	●				
10	金	チキンカツ煮	●		●	●														●			●	●	●	●				
11	土																													
12	日																													
13	月	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●								●			●				●						●				
14	火	ぶりの照り焼き	●		●								●				●			●			●							
15	水																													
16	木																													
17	金																													
18	土																													
19	日																													
20	月	てりたまサンド	●		●	●							●	●						●			●	●		●				
21	火	目玉焼きハンバーグ	●		●	●											●			●			●	●	●	●				
22	水																													
23	木	ホットドッグ	●		●	●														●			●	●	●	●				
24	金	チキンカツ煮	●		●	●														●			●	●	●	●				
25	土	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●														●			●	●	●					
26	日																													
27	月	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●								●			●				●						●				
28	火	ぶりの照り焼き	●		●								●				●			●			●							
29	水	サバの塩焼き	●		●	●							●			●				●										
30	木	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●														●			●	●	●					
31	金	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●										●				●					●	●				

【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	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																													
	10月 昼食A								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	水	完熟トマトドレッシングの洋風鯖の南蛮漬	●															●							●													
2	木	四川麻婆豆腐	●																						●				●	●	●	●						
3	金	インド風タンドリーチキン	●				●																		●													
4	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●				●																		●													
5	日	ぶりの照り焼き	●																●						●													
6	月	サバの塩焼き																	●																			
7	火	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																						●													
8	水	チキンソテー甘辛だれ	●																	●					●										●			
9	木	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●			●	●																		●			●	●	●							●	
10	金	カレイの唐揚げごまソース	●			●																			●										●			
11	土	豆腐と野菜の揚げだし	●																●						●													
12	日	タラのカレーマヨ焼き	●			●														●					●													
13	月	白身魚の天ぷら黒酢タルタルソース	●			●	●																		●													
14	火	グリルチキンバター醤油ソース	●				●																		●										●			
15	水	銀ヒラスの塩麴焼き																																				
16	木	肉豆腐	●																●						●				●									
17	金	アジの南蛮漬け	●																						●											●		
18	土	赤魚の照り焼き	●																	●					●													
19	日	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●			●																			●											●		
20	月	豆腐ハンバーグおろしソース	●			●	●																		●			●	●	●								
21	火	チキングリルだし醤油仕立て	●																						●											●		
22	水	イカの唐揚げ照り焼きソース	●												●					●					●													
23	木	タラのグリル甘辛だれ	●																	●					●												●	
24	金	葱塩チキン	●																						●												●	
25	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●																						●			●	●								●	
26	日	白身魚の衣揚げトマトソース	●				●																		●												●	
27	月	赤魚の煮つけ	●																						●			●	●									
28	火	鮭の塩焼き大根おろし添え																	●																			
29	水	海鮮八宝菜	●					●			●														●				●	●							●	
30	木	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●			●																			●													
31	金	ぶりの金山寺味噌焼き	●																	●					●												●	

【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	10月 昼食B		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	まっ 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	水	ハンバーグおろしソース	●		●															●				●	●														
2	木	大分風とり天ぷら定食	●																	●						●													
3	金	クリームコロッケトマトソース	●			●			●											●			●			●													
4	土	白身魚フライと薄切りかつ	●		●	●								●						●					●														
5	日	たっぷり野菜の豚焼肉	●											●						●					●				●										
6	月	牛肉の甘辛コチジャン炒め	●											●						●				●				●											
7	火	チキンカツ	●		●	●								●						●							●												
8	水	豚しゃぶおろしソース	●																	●					●														
9	木	名古屋風 鶏の甘辛揚げ	●																	●						●		●											
10	金	豚バラの生姜焼き	●			●														●			●	●	●	●													
11	土	豚肉の山椒炒め	●																	●				●															
12	日	厚切りハムカツと鱈フライ	●		●									●						●				●	●	●													
13	月	ハンバーグデミグラスソース	●			●														●			●	●	●	●													
14	火	薄切りとんかつ	●		●	●								●						●				●															
15	水	回鍋肉	●											●						●				●															
16	木	ササミカツ	●		●	●								●						●					●			●											
17	金	豚バラ肉と葱の金山寺味噌炒め	●											●						●				●			●			●									
18	土	ピリ辛豚焼肉	●											●						●				●			●			●									
19	日	豚しゃぶおろしポン酢	●																	●				●															
20	月	鶏の梅大葉巻きカツ&白身フライ	●		●	●								●						●					●			●											
21	火	ロールキャベツトマトソース	●			●														●			●	●	●														
22	水	バランス】豚ロースの大葉チーズ焼きたまね	●			●														●				●															
23	木	油淋鶏(ユーリンチー)	●			●														●			●	●	●	●		●											
24	金	牛肉のスタミナ炒め	●											●						●				●				●											
25	土	ヒレカツおろしポン酢	●		●	●														●				●			●												
26	日	豚キムチ炒め	●											●						●				●			●			●									
27	月	豚しゃぶごまソース	●		●															●				●			●			●									
28	火	鶏の唐揚げ	●			●														●			●	●	●			●											
29	水	ロースとんかつ	●		●	●								●						●				●			●												
30	木	ハンバーグチーズ焼きトマトソース	●			●														●				●	●	●													
31	金	厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●								●						●				●	●	●													

【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																							
10月		昼食 丼・カレー		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	水	豚バラの生姜焼き丼		●			●															●			●	●	●	●					
2	木																																
3	金	とろとろ玉子のエビ丼		●		●	●		●						●							●						●					
4	土																																
5	日																																
6	月	鶏とかぼちゃれんこんの月見天丼		●		●	●								●							●						●					
7	火																																
8	水	たんぱく質]さくらカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●				
9	木																																
10	金	鶏ももの甘辛丼		●												●						●						●	●				
11	土																																
12	日																																
13	月	なすと厚揚げの中華風シビカラカレー		●			●									●						●				●	●	●	●				
14	火																																
15	水																																
16	木																																
17	金																																
18	土																																
19	日																																
20	月	野菜たっぷり豚キムチ丼		●												●						●					●	●	●				
21	火																																
22	水																																
23	木																																
24	金	甘海老入りかき揚げと野菜の天丼		●					●						●							●											
25	土																																
26	日																																
27	月	【たんぱく質】鶏むね肉とお豆のキーマカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●				
28	火																																
29	水	和風カレー丼		●											●							●				●							
30	木																																
31	金	五目丼		●		●	●								●							●				●	●	●	●				

【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。

* 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																						
10月		週替カレー		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	水																															
2	木	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
3	金																															
4	土	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
5	日	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
6	月																															
7	火	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
8	水																															
9	木	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
10	金																															
11	土	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
12	日	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
13	月																															
14	火	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
15	水	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
16	木	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
17	金	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
18	土	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
19	日	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
20	月																															
21	火	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
22	水	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
23	木	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
24	金																															
25	土	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
26	日	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
27	月																															
28	火	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
29	水																															
30	木	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
31	金																															

【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。

*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		週替和麺	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																				
10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	かユーザツ	アーモンド	
1	水	コロツケそば	●	●		●								●							●					●	●				
2	木																														
3	金	帆立の五目きしめん	●		●									●							●					●	●				
4	土																														
5	日																														
6	月	とろろオクラうどん	●		●									●							●		●								
7	火																														
8	水	山菜おろしそば	●	●	●									●							●										
9	木																														
10	金	半熟玉子の肉味噌うどん	●		●		●							●							●						●		●		
11	土																														
12	日																														
13	月	大きなきつねうどん	●		●																●										
14	火																														
15	水																														
16	木																														
17	金																														
18	土																														
19	日																														
20	月	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●								
21	火																														
22	水																														
23	木																														
24	金	キムチビビンバ風ぶっかけうどん	●		●	●								●	●						●						●	●			
25	土																														
26	日																														
27	月	鶏天うどん	●		●									●							●										
28	火																														
29	水	梅干入り五目そば	●	●	●									●							●										
30	木																														
31	金	豚肉と舞茸の釜揚げうどん	●											●							●						●				

【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。

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																												
	10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	水	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
2	木	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
3	金	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
4	土	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
5	日	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
6	月	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
7	火	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
8	水	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
9	木	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
10	金	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
11	土	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
12	日	白湯チャーシュー麺	●		●																				●			●									
13	月	味噌チャーシュー麺	●		●																				●												
14	火	味噌チャーシュー麺	●		●																				●												
15	水	味噌チャーシュー麺	●		●																				●												
16	木	味噌チャーシュー麺	●		●																				●												
17	金	味噌チャーシュー麺	●		●																				●												
18	土	味噌チャーシュー麺	●		●																				●												
19	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																				●		●										
20	月	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
21	火	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
22	水	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
23	木	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
24	金	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
25	土	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
26	日	きのこのチーズ味噌ラーメン	●		●	●																			●			●									
27	月	ワンタン麺	●		●	●																			●												
28	火	ワンタン麺	●		●	●																			●												
29	水	ワンタン麺	●		●	●																			●												
30	木	ワンタン麺	●		●	●																			●												
31	金	ワンタン麺	●		●	●																			●												

【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。

*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。

・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																				
10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	水																													
2	木	コーンクリームソースのスパゲッティ																												
3	金																													
4	土																													
5	日																													
6	月																													
7	火	ナスとブロッコリーのボロネーゼ																												
8	水																													
9	木	帆立とナスのトマトスパゲティ																												
10	金																													
11	土																													
12	日																													
13	月																													
14	火	シーフードクリームスパゲティ																												
15	水																													
16	木																													
17	金																													
18	土																													
19	日																													
20	月																													
21	火	ベーコンとキャベツのパペロンチーノ																												
22	水																													
23	木	じゃがいもベーコンジェノベーゼ																												
24	金																													
25	土																													
26	日																													
27	月																													
28	火	トマト味ボンゴレ																												
29	水																													
30	木	明太子スパゲティ																												
31	金																													

【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																												
	10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	水	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●			●																●			●									
2	木	豚塩焼肉	●																						●				●	●	●						
3	金	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																						●												
4	土	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																						●				●								
5	日	チキンの黒酢仕立て	●																						●					●							
6	月	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●															●							●				●						●		
7	火	目玉焼きハンバーグデミソース	●		●	●																			●		●	●	●	●							
8	水	ロースとんかつ	●		●	●																			●				●								
9	木	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●											●								●					●							
10	金	ガッツリ鶏野菜炒め	●																						●				●	●							
11	土	牛すき焼き煮	●														●								●			●									
12	日	鶏もも一枚揚げユーリンチーソース	●			●																			●			●	●	●							
13	月	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●																			●			●	●	●							
14	火	生姜香る！鶏肉の和風あんかけ	●			●																			●		●	●	●	●							
15	水	ミックスフライ(メンチエビアジ)	●		●	●		●																	●		●	●	●	●							
16	木	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロッケ	●			●													●						●				●						●		
17	金	BIGチキンの黒酢仕立て	●																						●					●							
18	土	豚しゃぶの梅だれがけ	●																						●				●								
19	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																						●					●				●			
20	月	豚肉と野菜の味噌炒め	●																						●				●	●	●						
21	火	変]白身魚と豆腐の揚げだし 外キ	●																●						●												
22	水	豆腐ハンバーグとグリルチキン 外キ	●		●	●																			●			●	●								
23	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																						●				●								
24	金	牛すき焼き煮	●																●						●			●									
25	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●																				●									●			
26	日	味噌カツ	●		●	●																			●				●								
27	月	グリルチキン南蛮	●		●	●																			●					●							
28	火	豚塩焼肉	●																						●				●	●	●						
29	水	ホッケ焼き大根おろし添え	●																						●												
30	木	しょうが焼き	●		●	●																			●			●	●	●	●						
31	金	鶏肉のねぎ塩レモンペッパーソース	●																						●				●	●	●						

【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		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																					
10月		啓友定食2		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	水	合盛り丼(とんかつ&豚丼)		●		●	●															●			●	●	●	●			
2	木	油淋鶏丼		●			●															●			●		●	●	●		
3	金	大盛り鶏照丼		●											●							●						●			
4	土	鶏そぼろの五目丼		●		●	●								●							●			●	●	●	●	●		
5	日	とろとろ玉子のオムハヤシ		●		●	●															●			●	●	●	●			
6	月	鶏の唐揚げ丼		●		●	●								●	●						●			●		●	●			
7	火	豚バラの金山寺辛味噌炒め丼		●												●						●					●		●		
8	水	牛とろろ丼~半熟玉子添え		●		●										●						●	●		●				●		
9	木	吉野家牛カレー		●			●									●						●			●	●	●	●	●		
10	金	まぐろたたき丼				●																									
11	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼		●		●	●								●							●						●	●		
12	日	おろしポン酢牛丼		●																		●			●	●					
13	月	たっぷり野菜の青椒肉絲丼		●																		●				●	●	●	●		
14	火	大盛り鶏照丼		●		●	●															●			●	●	●	●			
15	水	豚すき丼		●																		●			●	●					
16	木	鶏の照り焼きとろろがけ丼		●											●							●	●				●				
17	金	和風ヒレカツ丼		●		●	●								●							●					●				
18	土	大葉チーズチキンカツ丼		●			●															●						●			
19	日	チキンカツカレー		●		●	●									●						●			●	●	●	●	●		
20	月	吉野家牛丼【大盛】		●												●						●			●	●					
21	火	とろとろ玉子の親子丼		●		●	●								●							●					●				
22	水	たっぷり野菜のビビンバ		●		●	●								●	●						●			●	●	●	●	●		
23	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ		●		●										●						●				●			●		
24	金	ソースささみかつ丼		●		●	●									●						●					●				
25	土	豚肉あんかけチャーハン		●		●	●			●												●			●	●	●	●	●		
26	日	鶏ひき肉のキーマカレー		●		●	●									●						●			●	●	●	●	●		
27	月	薄切りかつのかつ煮風丼		●		●	●															●			●	●	●	●			
28	火	大盛り鶏照丼		●											●							●						●			
29	水	吉野家牛から丼		●			●									●						●			●	●	●	●			
30	木	コロッケのデミグラスカレー		●			●									●						●			●	●	●	●	●		
31	金	豚焼肉ビビンバ丼		●			●								●	●						●					●	●	●		

【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7品目(表示義務あり)											特定原材料に準ずるもの21品目																	
10月		啓友定食3	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	水	味噌バターラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
2	木	味噌バターラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
3	金	味噌バターラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
4	土	味噌バターラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
5	日	味噌バターラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
6	月	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
7	火	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
8	水	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
9	木	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
10	金	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
11	土	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
12	日	白湯チャーシュー麺	●		●																●		●			●	●	●		
13	月	大きなきつねうどん	●		●																●									
14	火	大きなきつねうどん	●		●																●									
15	水	大きなきつねうどん	●		●																●									
16	木	大きなきつねうどん	●		●																●									
17	金	大きなきつねうどん	●		●																●									
18	土	大きなきつねうどん	●		●																●									
19	日	大きなきつねうどん	●		●																●									
20	月	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
21	火	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
22	水	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
23	木	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
24	金	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
25	土	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
26	日	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●							
27	月	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
28	火	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
29	水	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
30	木	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
31	金	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		

【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。

*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