

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

【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。

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																					
9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	火	バランス】鶏肉のカレー風味焼き	●			●								●							●				●		●				
2	水	サバの南蛮漬け	●											●							●							●			
3	木	四川麻婆豆腐	●																		●				●	●	●	●			
4	金	さわらの葱味噌マヨ焼き			●										●						●										
5	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●															●				●		●				
6	日	ぶりの照り焼き	●											●							●										
7	月	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																		●										
8	火	サバの塩焼き												●																	
9	水	チキンソテー甘辛だれ	●												●						●							●	●		
10	木	ゼロミートハンバーグ麻婆ソース	●																		●					●	●	●			
11	金	カレイの唐揚げごまソース	●		●																●								●		
12	土	豆腐と野菜の揚げだし	●											●							●										
13	日	タラのカレーマヨ焼き	●		●										●						●										
14	月	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●						●				
15	火	アジの南蛮漬け	●																		●								●		
16	水	肉豆腐	●											●							●					●					
17	木	腸活】白身魚の天ぷらきのこの白だしあん	●																		●										
18	金	銀ヒラスの塩麴焼き																													
19	土	赤魚の照り焼き	●											●							●										
20	日	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●		●																●								●		
21	月	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●															●		●		●	●					
22	火	チキングリルだし醤油仕立て	●																		●					●	●	●			
23	水	タラのグリル甘辛だれ	●												●						●								●		
24	木	葱塩チキン	●																		●				●	●	●				
25	金	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●				●							●										
26	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●												●						●				●	●		●			
27	日	白身魚の衣揚げトマトソース	●																		●										
28	月	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●		●																●										
29	火	鮭の塩焼き大根おろし添え											●																		
30	水	赤魚の煮つけ	●																		●				●	●					
1	木																														

【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々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**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																												
9月		昼食B										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	火	ヒレカツ										●		●	●										●					●					●					
2	水	ハンバーグおろしソース										●			●															●				●	●					
3	木	大分風とり天ぷら定食										●																		●						●				
4	金	クリームコロッケポロネーゼソース										●			●			●												●			●	●	●	●				
5	土	白身魚フライと薄切りかつ										●		●	●									●						●				●						
6	日	たっぷり野菜の豚焼肉										●												●						●				●			●			
7	月	チキンカツ										●		●	●									●						●						●				
8	火	聖地中津の塩唐揚げ										●		●	●									●						●						●				
9	水	豚肉の山椒炒め										●																		●				●						
10	木	牛肉の甘辛コチジャン炒め										●												●						●				●			●			
11	金	豚肉の生姜焼き										●			●															●		●	●	●	●					
12	土	豚しゃぶおろしソース										●																		●				●						
13	日	厚切りハムカツと鰯フライ										●		●										●						●				●	●					
14	月	薄切りとんかつ										●		●	●									●						●				●						
15	火	ハンバーグデミグラスソース										●			●															●			●	●	●	●				
16	水	ササミカツ										●		●	●									●						●					●					
17	木	回鍋肉										●												●						●					●					
18	金	豚肉と葱の金山寺味噌炒め										●												●						●					●		●			
19	土	ピリ辛豚焼肉										●												●						●				●			●			
20	日	豚しゃぶおろしポン酢										●																		●				●						
21	月	油淋鶏(ユーリンチー)										●			●															●			●		●	●	●			
22	火	ロールキャベツトマトソース										●			●															●			●	●	●					
23	水	豚キムチ炒め										●												●						●				●			●			
24	木	カキフライ										●		●	●									●						●										
25	金	根菜入り鶏つくねのお月見テリマヨソース										●		●	●							●	●							●					●					
26	土	ヒレカツおろしポン酢										●		●	●															●				●						
27	日	豚ロース生姜焼き										●			●															●		●		●	●	●				
28	月	豚しゃぶごまソース										●		●															●				●			●				
29	火	鶏の唐揚げ										●			●															●				●	●	●				
30	水	ロースとんかつ										●		●	●									●						●				●						
1	木																																							

【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願います。

* 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																												
9月		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	加工ナッツ	アーモンド	
1	火																																					
2	水																																					
3	木																																					
4	金																																					
5	土																																					
6	日																																					
7	月																																					
8	火																																					
9	水																																					
10	木																																					
11	金																																					
12	土																																					
13	日																																					
14	月	葱チャーシュー丼	●										●															●					●		●			
15	火																																					
16	水	しそひじきご飯の和風オムライス～銀餡がけ	●		●	●																						●						●	●			
17	木																																					
18	金	メンチカツチーズ丼	●		●	●																						●		●	●	●	●					
19	土																																					
20	日																																					
21	月																																					
22	火																																					
23	水																																					
24	木																																					
25	金	海老入りかき揚げと野菜の天丼	●		●			●					●																●									
26	土																																					
27	日																																					
28	月	グリルチキンのきのこデミグラスカレー	●			●																●							●		●	●	●	●	●			
29	火																																					
30	水	たんぱく質]さくらカレー	●		●	●																●							●			●	●	●	●			
1	木																																					

【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																				
9月		週替りカレー	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	かシューナッツ	アーモンド
1	火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
2	水	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
3	木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
4	金	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
5	土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
6	日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
7	月	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
8	火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
9	水	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
10	木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
11	金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
12	土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
13	日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
14	月																													
15	火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
16	水																													
17	木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
18	金																													
19	土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
20	日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
21	月	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
22	火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
23	水	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
24	木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
25	金																													
26	土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
27	日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
28	月																													
29	火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
30	水																													
1	木																													

【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		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																					
9月		和麺		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	加工野菜	アーモンド
1	火																														
2	水																														
3	木																														
4	金																														
5	土																														
6	日																														
7	月																														
8	火																														
9	水																														
10	木																														
11	金																														
12	土																														
13	日																														
14	月	名古屋風冷やし海老おろしきしめん		●					●						●							●									
15	火																														
16	水	牛骨スープのうどん		●			●															●				●	●	●	●		
17	木																														
18	金	冷やし半熟卵のたぬきうどん		●		●									●							●									
19	土																														
20	日																														
21	月																														
22	火																														
23	水																														
24	木																														
25	金	ちくわ天うどん		●		●									●							●									
26	土																														
27	日																														
28	月	鶏天うどん		●		●									●							●						●			
29	火																														
30	水	お蕎麦屋のカレーうどん		●		●									●							●					●				
1	木																														

【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		中華麺		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																			
9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	加工ナッツ	アーモンド
1	火	東京風油そば	●		●	●															●						●	●	●		
2	水	東京風油そば	●		●	●															●						●	●	●		
3	木	東京風油そば	●		●	●															●						●	●	●		
4	金	東京風油そば	●		●	●															●						●	●	●		
5	土	東京風油そば	●		●	●															●						●	●	●		
6	日	東京風油そば	●		●	●															●						●	●	●		
7	月	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●				●	●	●		
8	火	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●				●	●	●		
9	水	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●				●	●	●		
10	木	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●				●	●	●		
11	金	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●				●	●	●		
12	土	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●				●	●	●		
13	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																●		●				●	●	●		
14	月	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
15	火	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
16	水	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
17	木	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
18	金	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
19	土	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
20	日	味噌チャーシュー麺	●		●																●						●	●	●		
21	月	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
22	火	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
23	水	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
24	木	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
25	金	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
26	土	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
27	日	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●				●	●	●		
28	月	ワンタン麺	●		●	●															●						●	●	●		
29	火	ワンタン麺	●		●	●															●						●	●	●		
30	水	ワンタン麺	●		●	●															●						●	●	●		
1	木																														

【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。

* 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																						
9月		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	かシューナッツ	アーモンド	
1	火																															
2	水																															
3	木																															
4	金																															
5	土																															
6	日																															
7	月																															
8	火																															
9	水																															
10	木																															
11	金																															
12	土																															
13	日																															
14	月																															
15	火	海老のトマトクリームスパゲティ		●		●	●		●													●										
16	水																															
17	木	梅しらすの和風スパゲティ		●			●								●							●							●	●		
18	金																															
19	土																															
20	日																															
21	月																															
22	火																															
23	水																															
24	木	鶏とオクラの和風スパゲティ		●											●							●							●			
25	金																															
26	土																															
27	日																															
28	月																															
29	火	ナスと小松菜の和風スパゲティ		●		●	●															●						●				
30	水																															
1	木																															

【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																			
9月		啓友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	かシューナッツ	アーモンド
1	火	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																		●				●	●				
2	水	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●			●												●			●			●			
3	木	豚塩焼肉	●																		●					●	●	●		
4	金	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																		●									
5	土	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																		●					●		●		
6	日	チキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
7	月	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●												●						●					●		●		
8	火	目玉焼きハンバーグデミソース	●		●	●															●			●	●	●	●			
9	水	コースとんかつ	●		●	●															●					●				
10	木	チキンカツ醤油甘だれタルタルソース	●		●	●									●						●			●			●			
11	金	牛すき焼き煮	●											●							●				●					
12	土	鶏もも一枚揚げユーリンチーソース	●			●															●			●		●	●	●		
13	日	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●															●			●		●	●			
14	月	ミックスフライ(メンチエビアジ)	●		●	●		●							●						●			●	●	●	●			
15	火	生姜香る！鶏肉の和風あんかけ	●			●															●			●	●	●	●			
16	水	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロッケ	●			●									●						●					●		●		
17	木	BIGチキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
18	金	豚しゃぶの梅だれがけ	●																		●					●				
19	土	豚肉と野菜の味噌炒め	●												●						●					●	●	●		
20	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																		●						●	●		
21	月	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																		●					●		●		
22	火	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソース	●		●	●															●			●		●	●			
23	水	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																		●						●			
24	木	牛すき焼き煮	●											●							●				●					
25	金	白身魚のヤンニョム和え	●		●										●						●							●		
26	土	味噌カツ	●		●	●															●					●				
27	日	グリルチキン南蛮	●		●	●									●						●			●			●			
28	月	豚塩焼肉	●																		●					●	●	●		
29	火	ホッケ焼き大根おろし添え																												
30	水	しょうが焼き	●		●	●									●						●			●	●	●	●			
1	木																													

【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。

*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		啓友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																			
9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	加工ナッツ	アーモンド
1	火	鶏の照り焼き山かけ丼	●										●								●		●				●			
2	水	大盛り鶏照丼	●										●								●						●			
3	木	油淋鶏丼	●			●															●		●		●	●	●	●		
4	金	合盛り丼(とんかつ&豚丼)	●		●	●															●		●	●	●	●	●			
5	土	鶏そばろの五目丼	●		●	●							●								●			●	●	●	●	●		
6	日	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●															●		●	●	●	●				
7	月	鶏の唐揚げ丼	●		●	●							●	●							●		●		●	●				
8	火	豚肉の金山寺辛味噌炒め丼	●											●							●				●			●		
9	水	牛とろろ丼～半熟玉子添え	●		●										●						●		●		●			●		
10	木	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●			●												●					●	●	●		
11	金	まぐろたたき丼			●																●									
12	土	おろしポン酢牛丼	●																		●			●	●					
13	日	たっぷり野菜の青椒肉絲丼	●																		●				●	●	●			
14	月	豚すき丼	●																		●			●	●					
15	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●															●		●	●	●	●				
16	水	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●							●								●						●			
17	木	和風ヒレカツ丼	●		●	●							●								●				●					
18	金	大葉チーズチキンカツ丼	●			●															●					●				
19	土	チキンカツカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●		
20	日	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																●				●	●				
21	月	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●										●								●		●				●			
22	火	たっぷり野菜のビビンバ	●		●	●							●	●							●				●	●	●	●		
23	水	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●									●							●					●		●		
24	木	ソースささみかつ丼	●		●	●									●						●						●			
25	金	大盛り鶏照丼	●										●								●						●			
26	土	鶏ひき肉のキーマカレー	●		●	●								●							●				●	●	●	●	●	
27	日	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●															●		●	●	●	●	●			
28	月	デミソースのロコモコ丼	●		●	●															●		●	●	●	●	●			
29	火	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																●				●	●	●	●		
30	水	コロツケのデミグラスカレー	●			●								●							●		●	●	●	●	●	●		
1	木																													

【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

実施日		啓友③	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																	
9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	加工ナッツ	アーモンド
1	火	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		
2	水	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		
3	木	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		
4	金	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		
5	土	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		
6	日	東京風油そば	●		●	●															●					●	●	●		
7	月	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
8	火	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
9	水	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
10	木	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
11	金	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
12	土	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
13	日	京都風とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●		●	●	●			
14	月	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
15	火	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
16	水	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
17	木	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
18	金	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
19	土	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
20	日	味噌チャーシュー麺	●		●																●					●	●	●		
21	月	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
22	火	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
23	水	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
24	木	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
25	金	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
26	土	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
27	日	味玉白湯ラーメン	●		●																●		●		●	●	●			
28	月	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
29	火	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
30	水	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
1	木																													

【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。