

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

【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																					
12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	月	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●															●			●		●	●					
2	火	チキングリルだし醤油仕立て	●																		●						●	●				
3	水	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●				●							●											
4	木	タラのグリル甘辛だれ	●												●						●								●			
5	金	照り焼きチキン	●											●							●							●				
6	土	白身魚の衣揚げトマトソース	●			●															●						●					
7	日	厚揚げの韓国風野菜炒め	●												●						●				●	●			●			
8	月	赤魚の煮つけ	●																		●				●	●						
9	火	鮭の塩焼き大根おろし添え											●																			
10	水	海鮮八宝菜	●					●		●											●					●	●	●				
11	木	白身魚の天ぷら根菜入り和風きのこソース	●		●									●							●											
12	金	ぶりの金山寺味噌焼き	●												●						●								●			
13	土	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																		●						●					
14	日	麻婆なす	●																		●				●	●	●	●				
15	月	さばの味噌煮	●											●							●											
16	火	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																		●											
17	水	葱塩チキン	●																		●					●	●	●				
18	木	銀ひらすの西京焼き																			●											
19	金	イカの唐揚げ甘辛ソース	●							●											●				●	●						
20	土	豆腐ハンバーグトマトミートソース	●		●	●															●			●	●	●	●					
21	日	タラの唐揚げユーリンチーソース	●																		●								●			
22	月	ぶりの照り焼き	●											●							●											
23	火	グリルチキンのごまソース	●		●																●						●	●				
24	水	サバの南蛮漬	●											●							●								●			
25	木	【バランス】赤魚のケイジャングリル																													●	
26	金	インド風タンドリーチキン	●			●															●						●					
27	土																															
28	日																															
29	月																															
30	火																															
31	水																															

【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																											
12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 い な ん つ	アー モ ン ド
1月	油淋鶏(ユーリンチー)	●			●																						●			●		●	●	●			
2火	ヒレカツおろしポン酢	●		●	●																						●					●					
3水	豚キムチ炒め	●																				●					●					●					
4木	鶏の梅大葉巻きカツ&白身フライ	●		●	●																	●					●						●				
5金	牛肉のスタミナ炒め	●																				●					●				●			●			
6土	ロールキャベツトマトソース	●			●																						●				●	●	●				
7日	豚ロース生姜焼き	●			●																						●			●	●	●	●				
8月	豚しゃぶごまソース	●		●																							●				●			●			
9火	長野風山賊揚げ	●																				●					●						●				
10水	ロースとんかつ	●		●	●																	●					●					●					
11木	ハンバーグたまねぎソース	●			●																						●				●	●					
12金	厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●																	●					●				●	●	●				
13土	クリームコロッケデミソース(カニ入)	●			●			●																			●			●	●	●	●				
14日	鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●																●						●					●					
15月	大葉チーズチキンカツ	●			●																	●					●						●				
16火	豚ロースねぎ塩ペッパーソース	●																									●					●	●				
17水	ごろっとイカメンチ&エビフライ	●		●	●		●		●													●					●										
18木	牛肉と舞茸の黒酢炒め	●																									●				●						
19金	チンジャオロース	●																									●					●	●	●	●		
20土	メンチカツと鰯フライ	●			●																	●					●			●	●	●	●				
21日	豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																									●					●					
22月	ヒレカツ	●		●	●																	●					●					●					
23火	ロールキャベツホワイトソース	●			●																						●			●	●						
24水	クリスマスハンバーグ	●		●	●																						●			●	●	●	●				●
25木	大分風とり天ぷら定食	●																									●					●					
26金	クリームコロッケミートソース	●			●			●																			●			●	●	●	●				
27土																																					
28日																																					
29月																																					
30火																																					
31水																																					

【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		丼・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																			
12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	月	なす味噌丼	●											●						●				●	●		●			
2	火																													
3	水	会津柳津風ソースかつ丼	●		●	●								●							●					●	●			
4	木																													
5	金	甘海老入りかき揚げと野菜の天井	●					●					●								●									
6	土																													
7	日																													
8	月	鶏肉の蒲焼風丼	●		●																●							●		
9	火																													
10	水	和風カレー丼	●										●								●					●				
11	木																													
12	金	チキン南蛮丼	●		●	●															●			●		●	●			
13	土																													
14	日																													
15	月	たんぱく質]さくらカレー	●		●	●								●							●				●	●	●	●		
16	火																													
17	水	牛肉とろろ丼	●																		●		●		●	●				
18	木																													
19	金	腸活]鶏の塩麹照り焼きときのこご飯	●			●								●							●							●	●	
20	土																													
21	日																													
22	月	チキン唐揚げのタルタルソースカレー	●		●	●									●						●			●	●	●	●	●		
23	火																													
24	水	とろとろ玉子のエビ丼	●		●	●		●						●							●						●			
25	木																													
26	金																													
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火																													
31	水																													

【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																				
12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	かシューナッツ	アーモンド	
1月																														
2火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
3水																														
4木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
5金																														
6土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
7日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
8月																														
9火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
10水																														
11木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
12金																														
13土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
14日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
15月																														
16火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
17水																														
18木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
19金																														
20土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
21日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
22月																														
23火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
24水																														
25木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
26金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●			
27土																														
28日																														
29月																														
30火																														
31水																														

【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		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																			
12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	かシューパツ	アーモンド
1	月	なすの揚げだしととろろそば	●	●										●							●		●							
2	火																													
3	水	キムチビビンバ風ぶっかけうどん	●		●	●								●	●						●							●	●	
4	木																													
5	金	柚子塩きしめん	●		●																●					●	●			
6	土																													
7	日																													
8	月	鶏天うどん	●		●									●							●							●		
9	火																													
10	水	梅干入り五目そば	●	●	●									●							●									
11	木																													
12	金	豚肉と舞茸の釜揚げうどん	●											●							●					●				
13	土																													
14	日																													
15	月	鯛だしうどん	●		●									●							●					●	●			
16	火																													
17	水	きつね餅そば	●	●	●																●									
18	木																													
19	金	かき揚げうどん	●		●									●							●									
20	土																													
21	日																													
22	月	たぬきつねうどん	●		●									●							●									
23	火																													
24	水	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
25	木																													
26	金	年越し大海老天ぷらそば	●	●	●			●						●							●									
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火																													
31	水																													

【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																				
12月		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	加工ナッツ	アーモンド
1	月	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
2	火	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
3	水	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
4	木	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
5	金	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
6	土	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
7	日	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
8	月	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
9	火	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
10	水	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
11	木	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
12	金	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
13	土	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
14	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																●			●		●	●	●		
15	月	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
16	火	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
17	水	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
18	木	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
19	金	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
20	土	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
21	日	トマトチーズ担々麺	●		●	●	●														●			●		●	●	●		
22	月	四川うま辛スタミナラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
23	火	四川うま辛スタミナラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
24	水	四川うま辛スタミナラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
25	木	四川うま辛スタミナラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
26	金	四川うま辛スタミナラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火																													
31	水																													

【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																												
12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	かシューナツ	アーモンド	
1	月																																					
2	火	ベーコンとキャベツのペペロンチーノ								●		●	●																				●					
3	水																																					
4	木	じゃがいもベーコンジェノベーゼ								●		●	●															●					●	●				●
5	金																																					
6	土																																					
7	日																																					
8	月																																					
9	火	トマト味ボンゴレ								●			●															●				●		●				
10	水																																					
11	木	コーンクリームソースのスパゲッティ								●		●	●														●				●	●						
12	金																																					
13	土																																					
14	日																																					
15	月																																					
16	火	ツナおろし和風スパゲティ								●			●								●							●										
17	水																																					
18	木	高菜とベーコンの和風スパゲティ								●		●	●								●							●				●		●				
19	金																																					
20	土																																					
21	日																																					
22	月																																					
23	火	ベーコンときのこのクリームスパゲティ								●		●	●															●				●	●					
24	水																																					
25	木	カルボナーラ								●		●	●															●				●	●					
26	金																																					
27	土																																					
28	日																																					
29	月																																					
30	火																																					
31	水																																					

【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

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																			
12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	月	味噌カツ	●		●	●															●					●				
2	火	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																		●					●		●		
3	水	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソース	●		●	●															●		●		●	●				
4	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																		●					●				
5	金	牛すき焼き煮	●										●								●			●						
6	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●									●							●							●		
7	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																		●						●	●		
8	月	グリルチキン南蛮	●		●	●															●						●			
9	火	豚塩焼肉	●																		●				●	●	●			
10	水	ホッケ焼き大根おろし添え																												
11	木	しょうが焼き	●		●	●								●							●		●	●	●	●	●			
12	金	鶏肉のねぎ塩レモンペッパーソース	●																		●					●	●	●		
13	土	豚ロース塩麹焼き			●																●				●					
14	日	豆腐ハンバーグとチキン野菜トマトソース	●		●	●															●		●	●	●	●	●			
15	月	牛肉の辛味味噌炒め	●																		●		●		●		●	●		
16	火	ピリ辛焼肉	●											●							●					●		●		
17	水	豚しゃぶたまねぎソース	●																		●				●					
18	木	ミックスフライ(エビイカメンチ白身魚)	●		●	●		●		●				●							●									
19	金	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●															●						●			
20	土	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●							●								●						●			
21	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																		●						●	●		
22	月	1／3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																		●				●	●	●			
23	火	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																		●			●	●					
24	水	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●		●													●		●			●	●			
25	木	豚塩焼肉	●																		●				●	●	●			
26	金	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																		●									
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火																													
31	水																													

【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。

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																			
12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	月	吉野家牛丼【大盛】	●											●							●			●	●					
2	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●											●							●		●				●			
3	水	鶏ひき肉のキーマカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●		
4	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●										●						●					●		●		
5	金	ソースささみかつ丼	●		●	●									●						●						●			
6	土	デミソースのロコモコ丼	●		●	●															●		●	●	●	●				
7	日	たっぷり野菜のビビンバ	●		●	●								●	●						●				●	●	●	●		
8	月	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●															●		●	●	●	●				
9	火	大盛り鶏照丼	●											●							●						●			
10	水	野菜たっぷり豚キムチ丼	●												●						●					●	●	●		
11	木	コロッケのデミグラスカレー	●			●									●						●		●	●	●	●	●			
12	金	豚焼肉ビビンバ丼	●			●								●	●						●					●	●	●		
13	土	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																●					●	●	●		
14	日	豚玉丼	●		●																●			●	●					
15	月	鶏の唐揚げ丼	●		●	●								●	●						●		●			●	●			
16	火	鶏天おろし丼	●											●							●						●			
17	水	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●								●							●						●			
18	木	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●			●												●		●	●	●	●				
19	金	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																●				●	●				
20	土	まぐろたたき丼			●																									
21	日	ハンバーグカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
22	月	鶏の照り焼き山かけ丼	●											●							●		●				●			
23	火	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●								●							●						●	●		
24	水	合盛り丼(とんかつ&豚丼)	●		●	●															●		●	●	●	●		●		
25	木	油淋鶏丼	●			●															●		●		●	●	●	●		
26	金	大盛り鶏照丼	●											●							●						●			
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火																													
31	水																													

【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		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																	
12月		啓友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	加工ナッツ	アーモンド
1	月	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
2	火	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
3	水	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
4	木	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
5	金	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
6	土	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
7	日	味玉白湯ラーメン	●		●																●			●		●	●	●		
8	月	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
9	火	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
10	水	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
11	木	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
12	金	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
13	土	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
14	日	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●		
15	月	きつね餅うどん	●		●																●									
16	火	きつね餅うどん	●		●																●									
17	水	きつね餅うどん	●		●																●									
18	木	きつね餅うどん	●		●																●									
19	金	きつね餅うどん	●		●																●									
20	土	きつね餅うどん	●		●																●									
21	日	きつね餅うどん	●		●																●									
22	月	たぬきつねうどん	●		●									●							●									
23	火	たぬきつねうどん	●		●									●							●									
24	水	たぬきつねうどん	●		●									●							●									
25	木	たぬきつねうどん	●		●									●							●									
26	金	たぬきつねうどん	●		●									●							●									
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火																													
31	水																													

【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。