

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

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																											
	7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	タラのグリル甘辛だれ	●																●						●									●		
2	木	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●									●						●											
3	金	葱塩チキン	●																						●									●		
4	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●																●						●			●						●		
5	日	白身魚の衣揚げトマトソース	●																						●											
6	月	赤魚の煮つけ	●																						●			●								
7	火	鮭の塩焼き大根おろし添え																●																		
8	水	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																						●									●		
9	木	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●		●																				●											
10	金	ぶりの金山寺味噌焼き	●																	●					●										●	
11	土	海鮮八宝菜	●					●		●															●				●				●	●	●	
12	日	麻婆なす	●																						●			●						●	●	
13	月	国産いわしのおろし煮	●																						●											
14	火	たらの唐揚げトマトわさびソース			●																				●										●	
15	水	銀ひらすの西京焼き																							●											
16	木	照り焼きチキン	●																	●					●											●
17	金	イカの唐揚げ甘辛ソース	●							●															●											
18	土	豆腐ハンバーグトマトミートソース	●		●	●																			●			●						●		
19	日	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																						●											
20	月	サバの南蛮漬け	●																	●					●										●	
21	火	さわらの葱味噌マヨ焼き			●																				●											
22	水	グリルチキンのごまソース	●		●																				●										●	●
23	木	四川麻婆豆腐	●																						●				●						●	●
24	金	インド風タンドリーチキン	●				●																		●											●
25	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●				●																		●			●							●	
26	日	ぶりの照り焼き	●																	●					●											
27	月	サバの塩焼き																		●																
28	火	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●																			●				●						●	
29	水	チキンソテー甘辛だれ	●																						●											●
30	木	カレイの唐揚げごまソース	●		●																				●											●
31	金	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																						●											

【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。

*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		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																						
7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	かユー ナツ	アーモ ンド	
1	水	たんぱく質】和風ガパオライス～鶏と大葉の炒め物		●		●	●															●					●	●	●			
2	木																															
3	金	海老入りかき揚げと野菜の天丼		●		●			●						●							●										
4	土																															
5	日																															
6	月	鶏肉の蒲焼風丼		●		●																●						●				
7	火																															
8	水	わさび山かけ豚丼		●																		●		●		●	●					
9	木																															
10	金	バランス】とうもろこしご飯と豚肉の生姜焼き		●			●															●		●	●	●	●					
11	土																															
12	日																															
13	月	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼		●		●	●								●							●						●	●			
14	火																															
15	水	山口県岩国風チリかつ丼		●		●	●															●				●	●					
16	木																															
17	金	和風ヒレカツ丼		●		●	●								●							●					●					
18	土																															
19	日																															
20	月	豚バラの生姜焼き丼		●			●															●		●	●	●	●					
21	火																															
22	水	たんぱく質】さくらカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●			
23	木																															
24	金	とろとろ玉子のエビ丼		●		●	●		●						●							●						●				
25	土																															
26	日																															
27	月	牛丼		●																		●			●	●						
28	火																															
29	水	天丼(海老イカ南瓜茄子ピーマン)		●					●		●				●							●										
30	木																															
31	金	チキンカツデミグラスチーズカレー		●		●	●								●							●		●	●	●	●	●	●			

【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。

* 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																						
7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	かユーナツ	アーモンド	
1	水																															
2	木	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
3	金																															
4	土	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
5	日	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
6	月																															
7	火	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
8	水																															
9	木	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
10	金																															
11	土	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
12	日	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
13	月																															
14	火	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
15	水																															
16	木	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
17	金																															
18	土	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
19	日	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
20	月																															
21	火	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
22	水																															
23	木	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
24	金																															
25	土	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
26	日	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
27	月																															
28	火	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
29	水																															
30	木	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
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		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																				
7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	水	冷やしなめこ山菜うどん	●		●									●							●										
2	木																														
3	金	冷やし鯛だしきしめん	●		●									●							●						●	●			
4	土																														
5	日																														
6	月	冷やし鶏天うどん	●		●									●							●							●			
7	火																														
8	水	きつねおろしうどん	●		●									●							●										
9	木																														
10	金	豚肉と舞茸の釜揚げうどん	●											●							●						●				
11	土																														
12	日																														
13	月	冷やしあさりの柚子塩うどん	●		●																●						●	●			
14	火																														
15	水	かき玉うどん	●		●									●							●										
16	木																														
17	金	冷やしかき揚げうどん	●		●									●							●										
18	土																														
19	日																														
20	月	冷やしなめこおろしうどん	●		●									●							●										
21	火																														
22	水	コロッケうどん	●			●								●							●					●	●				
23	木																														
24	金	帆立の冷やし五目きしめん	●		●									●							●										
25	土																														
26	日																														
27	月	冷やし半熟玉子の肉味噌うどん	●		●		●							●							●						●		●		
28	火																														
29	水	冷やし山菜おろしうどん	●		●									●							●										
30	木																														
31	金	豚汁うどん	●			●															●						●				

【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																					
7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	水	パスタ																													
2	木	海老のトマトクリームスパゲティ		●		●		●													●										
3	金																														
4	土																														
5	日																														
6	月																														
7	火	ナスと小松菜の和風スパゲティ		●		●	●														●					●					
8	水																														
9	木	明太子スパゲティ		●		●								●							●										
10	金																														
11	土																														
12	日																														
13	月																														
14	火	ベーコンとほうれん草のクリームスパゲティ		●		●	●														●				●	●					
15	水																														
16	木	海老ときのこのジェノベーゼ		●		●		●													●						●				●
17	金																														
18	土																														
19	日																														
20	月																														
21	火	ベーコンときのこのクリームスパゲティ		●		●	●														●				●	●					
22	水																														
23	木	ボンゴレビアンコ		●		●	●																			●					
24	金																														
25	土																														
26	日																														
27	月																														
28	火	鶏とオクラの和風スパゲティ		●										●							●						●				
29	水																														
30	木	帆立とナスのトマトスパゲティ		●																	●										
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																				
7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	かユーナツ	アーモンド
1	水	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソース	●		●	●															●			●		●	●			
2	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																		●					●		●		
3	金	牛すき焼き煮	●											●							●				●					
4	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●										●						●							●		
5	日	味噌カツ	●		●	●															●					●				
6	月	グリルチキン南蛮	●		●	●									●						●					●				
7	火	豚塩焼肉	●																		●					●	●	●		
8	水	ホッケ焼き大根おろし添え																												
9	木	しょうが焼き	●		●	●									●						●			●	●	●	●			
10	金	鶏肉のねぎ塩レモンペッパーソース	●																		●					●	●	●		
11	土	牛肉の辛味噌炒め	●																		●				●	●	●	●		
12	日	豆腐ハンバーグとチキン野菜トマトソース	●		●	●															●			●	●	●	●			
13	月	豚しゃぶの梅だれかけ	●																		●					●				
14	火	ピリ辛焼肉	●												●						●					●		●		
15	水	豚しゃぶたまねぎソース	●																		●					●				
16	木	ミックスフライ(エビイカメンチ白身魚)	●		●	●		●		●					●						●			●						
17	金	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●									●						●						●			
18	土	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●								●							●						●			
19	日	1/3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																		●					●	●	●		
20	月	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																		●					●		●		
21	火	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																		●				●	●				
22	水	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●			●												●					●		●		
23	木	豚塩焼肉	●																		●					●	●	●		
24	金	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																		●									
25	土	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																		●					●		●		
26	日	チキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
27	月	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●												●						●					●		●		
28	火	目玉焼きハンバーグデミソース	●		●	●															●			●	●	●	●			
29	水	ロースとんかつ	●		●	●															●					●				
30	木	チキンカツ醤油甘だれタルタルソース	●		●	●									●						●			●		●		●		
31	金	ガッツリ鶏野菜炒め	●																		●					●	●			

【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																					
7月		啓友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	たっぷり野菜のビビンバ		●		●	●								●	●						●				●	●	●	●		
2	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ		●		●										●						●					●		●		
3	金	ソースささみかつ丼		●		●	●									●						●						●			
4	土	デミソースのロコモコ丼		●		●	●															●		●	●	●					
5	日	鶏ひき肉のキーマカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●		
6	月	大盛り鶏照丼		●											●							●						●			
7	火	薄切りかつのかつ煮風丼		●		●	●															●		●	●	●					
8	水	たっぷり野菜の中華ご飯		●		●																●					●	●	●		
9	木	コロツケのデミグラスカレー		●			●									●						●		●	●	●	●	●	●		
10	金	豚焼肉ビビンバ丼		●			●								●	●						●				●	●	●	●		
11	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼		●		●	●								●							●					●	●			
12	日	豚玉丼		●		●																●			●	●					
13	月	鶏の唐揚げ丼		●		●	●									●	●					●			●	●					
14	火	鶏天おろし丼		●											●							●					●				
15	水	チキン竜田のタルタル丼		●		●	●								●	●						●				●					
16	木	豚バラ生姜焼きのせチャーハン		●		●	●			●												●		●	●	●					
17	金	肉増し牛丼(半熟玉子添え)		●		●																●			●	●					
18	土	まぐろたたき丼				●																●									
19	日	ハンバーグカレー		●			●									●						●			●	●	●	●	●		
20	月	野菜たっぷり豚キムチ丼		●												●						●				●	●	●			
21	火	鶏の照り焼き山かけ丼		●											●							●		●			●				
22	水	大盛り鶏照丼		●											●							●					●				
23	木	油淋鶏丼		●			●															●		●	●	●	●				
24	金	合盛り丼(とんかつ&豚丼)		●		●	●															●		●	●	●	●				
25	土	鶏そぼろの五目丼		●		●	●								●							●			●	●	●	●	●		
26	日	とろとろ玉子のオムハヤシ		●		●	●															●		●	●	●					
27	月	鶏の唐揚げ丼		●		●	●								●	●						●			●	●					
28	火	豚バラの金山寺辛味噌炒め丼		●												●						●				●			●		
29	水	牛とろろ丼~半熟玉子添え		●		●										●						●		●		●				●	
30	木	豚肉あんかけチャーハン		●		●	●			●												●				●	●	●			
31	金	まぐろたたき丼				●																●									

【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

