

実施日	3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	かーナッツ	アーモンド										
1	土	豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																	●					●															
2	日	照り焼きチキン	●									●								●							●													
3	月	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●														●			●		●	●														
4	火	チキンソテー甘辛だれ	●										●							●						●			●											
5	水	豚しゃぶおろしソース	●																	●					●															
6	木	タンドリーチキン	●			●														●						●														
7	金	【バランス】豚ロースの味噌焼き	●																	●					●			●												
8	土																																							
9	日	サバの塩焼き										●																												
10	月	牛肉のスタミナ炒め	●											●						●				●																
11	火	鮭の塩焼き大根おろし添え									●																													
12	水	グリルチキンバター醤油ソース	●			●														●							●													
13	木	赤魚のマヨ焼き	●		●	●								●						●																				
14	金	鮭のきのこソース	●								●									●																				
15	土	銀ヒラスの塩麴焼き																																						
16	日	豆腐と野菜の揚げだし	●									●								●																				
17	月	豆腐ハンバーグ トマトミートソース	●		●	●														●			●	●	●	●														
18	火	豚バラの生姜焼き	●			●														●			●	●	●	●														
19	水	クラムチャウダーロールキャベツ	●		●	●														●				●	●	●														
20	木	葱塩チキン	●																	●					●	●														
21	金	厚揚げの韓国風野菜炒め	●										●							●				●	●															
22	土	赤魚の照り焼き	●									●								●																				
23	日	タラのグリル甘辛だれ	●			●							●							●																				
24	月	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●														●			●	●	●															
25	火	鶏肉の黒酢照り焼き	●										●							●							●													
26	水	チキングリルのこく旨醤油ソース	●			●														●			●	●	●															
27	木	さわらの葱味噌マヨ焼き			●								●							●																				
28	金	四川麻婆春雨	●		●															●						●	●													
29	土	ぶりの照り焼き	●									●								●																				
30	日	肉豆腐	●									●								●						●														
31	月	豚しゃぶごまソース	●		●															●						●			●											

【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	3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	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かーナッツ
1	土	ハンバーグ照り焼きソース	●			●							●							●				●	●				
2	日	豆腐と野菜の揚げだし	●			●							●							●									
3	月	【日替わり丼】春のちらし寿司	●		●			●	●											●				●	●		●		
4	火	クリームコロッケトマト(カニ入り)	●			●			●											●			●			●			
5	水	赤魚の唐揚げ黒酢タルタル	●		●	●														●									
6	木	牛肉と舞茸の黒酢炒め	●																	●			●						
7	金	カレイの唐揚げごまソース	●		●															●								●	
8	土																												
9	日	鶏の唐揚げ&牛肉コロッケ	●			●							●							●		●	●	●					
10	月	エビフライ&イカフライ	●		●	●		●	●				●							●									
11	火	煮込み風ハンバーグ	●		●	●														●			●	●					
12	水	白身魚と厚揚げの唐揚鎮江香酢ソース	●																	●									
13	木	牛肉の甘辛コチジャン炒め	●										●							●			●					●	
14	金	瀬戸内風鶏の唐揚げ～塩レモン味	●																	●						●			
15	土	大分風とり天ぷら定食	●			●														●						●			
16	日	ハンバーグデミグラスソース	●			●														●		●	●	●					
17	月	ササミカツ&肉じゃがコロッケ	●		●	●							●							●				●	●				
18	火	アジの南蛮漬	●																	●								●	
19	水	イカの唐揚げ柚子胡椒ソース	●						●											●									
20	木	【日替わり丼】くずし麻婆豆腐丼	●		●	●														●				●	●		●		
21	金	ハンバーグたまねぎソース	●			●														●			●	●					
22	土	油淋鶏(ユーリンチー)	●			●														●			●	●		●			
23	日	ヒレカツおろしポン酢	●		●	●														●				●					
24	月	大葉チーズチキンカツ	●			●														●						●			
25	火	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●		●	●														●								●	
26	水	回鍋肉	●										●							●					●				
27	木	【日替わり丼】阿部シェフ監修菜の花とチキンのカレー	●			●							●							●				●	●		●		
28	金	ハンバーグトマトミートソース	●			●														●			●	●		●			
29	土	ロースとんかつ	●		●	●							●							●				●					
30	日	鶏の唐揚げ	●			●														●		●	●		●	●			
31	月	白身魚の竜田揚げ黒酢タルタルソース	●		●	●														●									

**【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ます。

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

【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。

\*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

実施日	3月	週替麺	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																				
			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	かーナッツ
1	土	鯛だしラーメン	●		●							●								●					●	●			
2	日	たっぷり葱の肉味噌うどん	●				●					●								●					●		●		
3	月	ナスとブロッコリーのボロネーゼ	●				●													●				●	●	●			
4	火	和風カレーラーメン	●		●	●						●								●					●	●	●		
5	水	牛肉と長葱のそば	●	●								●								●				●					
6	木	いかと高菜の明太子スパゲティ	●			●			●			●								●							●		
7	金	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●		
8	土																												
9	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●															●		●		●	●	●			
10	月	蒸し鶏のピリ辛葱塩ラーメン	●		●															●				●	●	●			
11	火	ぶっかけごま風味うどん	●		●							●								●							●		
12	水	スパゲティミートソース	●			●														●			●	●	●				
13	木	ごま味噌ラーメン	●		●															●		●		●	●	●			
14	金	揚げごぼうのそば	●	●		●														●									
15	土	ツナおろし和風スパゲティ	●			●						●								●									
16	日	シビレ麻辣麺	●		●															●				●	●	●			
17	月	ちからうどん	●		●							●								●									
18	火	ベーコンとキャベツのペペロンチー	●		●	●														●				●	●				
19	水	葱辛ラーメン	●		●	●														●				●	●	●			
20	木	なすの揚げだしととろろそば	●	●								●								●		●							
21	金	カルボナーラ	●		●	●														●				●	●				
22	土	▲魚介豚骨つけ麺(温冷)	●		●							●								●				●	●				
23	日	半熟玉子の肉味噌うどん	●		●		●					●								●				●		●		●	
24	月	鶏とオクラの和風スパゲティ	●									●								●					●				
25	火	うま煮ラーメン	●		●			●	●											●				●	●	●			
26	水	なめこ山菜そば	●	●	●							●								●									
27	木	ツナ卸しトマトスパゲティ	●			●														●					●				
28	金	塩コーンラーメン	●		●															●				●	●				
29	土	豚肉と舞茸の釜揚げうどん	●									●								●				●					
30	日	トマト味ボンゴレ	●			●														●			●		●				
31	月	葱ごま味噌ラーメン	●		●															●		●		●	●	●			

**【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