

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																						
4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	火																															
2	水																															
3	木																															
4	金	ホットドッグ	●		●	●																	●			●	●	●	●	●		
5	土																															
6	日																															
7	月	パンケーキ&チキンシチュー	●		●	●												●					●			●	●	●				
8	火	オムレツ&ウインナー	●		●	●													●				●		●	●	●	●				
9	水	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●																	●		●	●	●	●	●			
10	木	アメリカンドッグと五目ご飯	●		●	●																	●			●	●					
11	金	チキンカツ煮	●		●	●																	●			●	●	●				
12	土																															
13	日																															
14	月	揚げ出し豆腐と花レンコン	●		●										●			●					●				●					
15	火	銀ひらす西京焼き	●		●														●				●			●	●					
16	水	えび餃子と紅あずま芋の甘露煮	●		●	●			●											●			●		●	●	●	●	●			
17	木	目玉焼きハンバーグ	●		●	●																	●		●	●	●	●				
18	金	デニッシュ&スクランブルエッグ	●		●	●										●							●		●	●	●	●	●			
19	土																															
20	日																															
21	月	チキントマトソースと海老カツ	●		●	●			●									●					●		●	●	●					
22	火	えび餃子と紅あずま芋の甘露煮	●		●	●			●										●				●		●	●	●	●	●			
23	水	ホットドッグ	●		●	●																	●		●	●	●	●	●			
24	木	銀ひらす塩麴焼き	●		●	●									●								●			●	●					
25	金	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●																	●		●	●	●					
26	土																															
27	日																															
28	月	サバの塩焼き	●		●										●								●			●	●	●				
29	火	目玉焼きとカレーコロツケ	●		●	●										●			●				●		●	●	●	●				
30	水	チャーハンと餃子	●		●	●				●													●			●	●	●	●			
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。

・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																											
4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	海鮮八宝菜	●		●			●	●												●					●	●	●		
2	水	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																		●						●			
3	木	たっぷり野菜の豚焼肉	●												●						●					●		●		
4	金	銀ひらすの西京焼き																			●									
5	土	さばの味噌煮	●											●							●									
6	日	照り焼きチキン	●											●							●						●			
7	月	ぶりの金山寺味噌焼き	●												●						●							●		
8	火	豆腐ハンバーグのチーズ焼き	●		●	●															●			●	●	●	●			
9	水	ガッツリ鶏野菜炒め	●																		●					●	●			
10	木	タラのカレーマヨ焼き	●		●										●						●									
11	金	鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●								●							●						●			
12	土	豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																		●				●					
13	日	チキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
14	月	豚しゃぶおろしソース	●																		●				●					
15	火	豆腐と野菜の揚げだし	●											●							●									
16	水	サバの塩焼き												●																
17	木	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●															●			●	●	●				
18	金	チキンソテー甘辛だれ	●												●						●						●	●		
19	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●															●			●		●	●			
20	日	豚ロース生姜焼き	●			●															●			●	●	●	●			
21	月	白身魚とたっぷり野菜の白だし	●																		●									
22	火	タンドリーチキン	●			●															●						●			
23	水	鮭の柚子胡椒みぞれたれ	●									●									●									
24	木	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●						●			
25	金	さわらの生姜風味あん	●																		●									
26	土	赤魚のマヨ焼き	●		●										●						●									
27	日	豚ロースしゃぶごまソース	●																		●				●			●		
28	月	鮭の塩焼き大根おろし添え										●																		
29	火	銀ヒラスの塩麴焼き																												
30	水	バランス]アジの竜田揚げ葱香味ソース	●																		●								●	
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																											
	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	火	厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●														●					●					●	●	●				
2	水	クリームコロッケデミソース(カニ入	●			●		●																	●			●	●	●	●					
3	木	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																						●											
4	金	グリルチキン南蛮	●		●	●																			●											
5	土	ハンバーグおろしソース	●			●																			●		●	●								
6	日	メンチカツと鰯フライ	●			●													●					●			●	●	●							
7	月	豚キムチ炒め	●																●					●				●			●					
8	火	長野風山賊揚げ	●																●					●							●					
9	水	ごろっとイカメンチ&エビフライ	●		●	●		●		●									●					●												
10	木	ヒレカツ	●		●	●													●					●					●							
11	金	サバの南蛮漬け	●																●					●								●				
12	土	チキンカツ	●		●	●													●					●							●					
13	日	四川麻婆豆腐	●																					●				●	●	●						
14	月	赤魚の煮つけ	●																					●			●	●								
15	火	デニーズの特製ソースで仕込んだデミソース	●		●	●			●															●			●	●	●	●						
16	水	鶏の唐揚げ&牛肉コロッケ	●			●													●					●			●	●	●	●						
17	木	ピリ辛豚焼肉	●																●					●				●			●					
18	金	クリームコロッケトマト(カニ入り)	●			●			●															●			●			●						
19	土	白身魚フライと薄切りかつ	●		●	●													●					●				●								
20	日	白身魚の衣揚げピリ辛おろしポン酢	●																					●							●					
21	月	豚肉の山椒炒め	●																					●				●								
22	火	カレイの唐揚げごまソース	●		●																			●							●					
23	水	牛肉のスタミナ炒め	●																●					●			●				●					
24	木	たらの唐揚げ鎮江香酢ソース	●			●																		●				●	●	●						
25	金	薄切りとんかつ	●		●	●													●					●				●								
26	土	牛肉と舞茸の黒酢炒め	●																					●			●									
27	日	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●									●					●												
28	月	デニーズの特製ソースで仕込んだガーリックソース	●		●	●														●				●			●	●	●							
29	火	鶏ささみフリッター野菜トマト	●		●	●																		●				●			●					
30	水	牛肉の甘辛コチジャン炒め	●																●					●			●				●					
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。

*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																											
4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	火	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
2	水	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
3	木	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
4	金																																				
5	土	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
6	日	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
7	月																																				
8	火	チキンカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
9	水																																				
10	木	チキンカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
11	金																																				
12	土	チキンカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
13	日	チキンカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
14	月																																				
15	火	ビーフカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
16	水																																				
17	木	ビーフカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
18	金																																				
19	土	ビーフカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
20	日	ビーフカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
21	月																																				
22	火	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
23	水																																				
24	木	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
25	金																																				
26	土	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
27	日	ポークカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
28	月																																				
29	火	チキンカレー	●			●															●						●					●	●	●	●		
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																											
4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	かユーナツ	アーモンド
1	火																																				
2	水																																				
3	木																																				
4	金	肉味噌ラーメン	●		●		●																			●			●		●	●	●				
5	土	肉味噌ラーメン	●		●		●																			●			●		●	●	●				
6	日	肉味噌ラーメン	●		●		●																			●			●		●	●	●				
7	月	味噌バターコーンラーメン	●		●	●																				●					●	●	●				
8	火	味噌バターコーンラーメン	●		●	●																				●					●	●	●				
9	水	味噌バターコーンラーメン	●		●	●																				●					●	●	●				
10	木	味噌バターコーンラーメン	●		●	●																				●					●	●	●				
11	金	味噌バターコーンラーメン	●		●	●																				●					●	●	●				
12	土	味噌バターコーンラーメン	●		●	●																				●					●	●	●				
13	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																					●			●		●	●	●				
14	月	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
15	火	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
16	水	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
17	木	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
18	金	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
19	土	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
20	日	甘海老入りかき揚げ中華そば	●		●			●																		●											
21	月	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
22	火	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
23	水	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
24	木	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
25	金	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
26	土	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
27	日	鎮江香酢の豆乳冷やし中華	●		●			●																		●							●				
28	月	塩タンメン	●		●																					●				●	●	●					
29	火	塩タンメン	●		●																					●				●	●	●					
30	水	塩タンメン	●		●																					●				●	●	●					
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		週替和種	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																				
4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	火																														
2	水	ほうとう風きしめん	●											●							●										
3	木																														
4	金	きつね餅うどん	●		●																●										
5	土																														
6	日																														
7	月	柚子塩きしめん	●		●																●						●	●			
8	火																														
9	水	なすの揚げだしと玉葱天そば	●	●	●									●							●										
10	木																														
11	金	豚汁うどん	●																		●					●					
12	土																														
13	日																														
14	月	帆立の五目きしめん	●		●									●							●										
15	火																														
16	水	たっぷり葱の肉味噌そば	●	●			●							●							●					●			●		
17	木																														
18	金	彩ビビンバ風ぶっかけうどん	●		●	●								●	●						●						●	●			
19	土																														
20	日																														
21	月	梅干入りきしめん	●		●									●							●										
22	火																														
23	水	ねばねばそば	●	●	●									●							●		●								
24	木																														
25	金	ぶっかけごま風味うどん	●		●									●							●								●		
26	土																														
27	日																														
28	月	きしめんの明太子和え	●			●								●							●										
29	火																														
30	水	揚げごぼうのそば	●	●																	●										
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																												
4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	火																																					
2	水																																					
3	木																																					
4	金	海鮮ミックスフライ エビイカ白身	●		●	●		●		●											●					●												
5	土	豚しゃぶたまねぎソース	●																							●												
6	日	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●																			●													
7	月	グリルチキンのバルサミコソース	●		●																				●													
8	火	牛肉の辛味噌炒め	●																						●				●									
9	水	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●				●															●				●									
10	木	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																						●													
11	金	牛肉の韓国風ピリ辛炒め	●																						●													
12	土	牛すき焼き煮	●																	●					●													
13	日	チキンカツ醤油甘だれタルタルソース	●		●	●																			●													
14	月	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																						●													
15	火	インド風タンドリーチキン	●			●																			●													
16	水	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●																		●				●													
17	木	目玉焼きハンバーグ デミソース	●		●	●																			●				●									
18	金	ロースとんかつ	●		●	●																			●													
19	土	豚バラの生姜焼き	●			●																			●				●									
20	日	1/3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																						●													
21	月	牛すき焼き煮	●																		●				●													
22	火	鶏もも一枚揚げユーリンチー	●			●																			●													
23	水	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																						●													
24	木	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●															●				●													
25	金	追加有]豆腐ハンバーグコチュジャンソース	●		●	●																			●													
26	土	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●																			●													
27	日	ミックスフライ(メンチイカアジ)	●			●					●														●													
28	月	生姜香る! 鶏肉の和風あんかけ	●			●																			●				●									
29	火	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロッケ	●			●																			●													
30	水	BIGチキンの黒酢仕立て	●																						●													
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。
- * 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																											
4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	かえり	アーモンド
1	火																																				
2	水																																				
3	木																																				
4	金	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●				●																●			●	●	●	●					
5	土	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●														●					●												
6	日	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																				●			●	●								
7	月	まぐろたたき丼			●																																
8	火	薄切りかつのスパイシーカレー	●		●	●																			●			●	●	●	●						
9	水	ローストビーフのビビンバ丼	●		●																				●			●							●		
10	木	鶏肉山かけ丼	●																		●				●									●			
11	金	麻婆チャーハン	●		●					●															●				●	●	●	●					
12	土	油淋鶏丼	●			●																			●				●	●	●	●					
13	日	大盛り鶏照丼	●																		●				●										●		
14	月	ローストポークの肉ちらし丼			●																				●				●								
15	火	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●																			●			●	●	●							
16	水	ミニッツステーキ&ロービー丼	●																						●			●									
17	木	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																				●				●	●	●	●					
18	金	オムカレー	●		●	●																		●			●		●	●	●	●					
19	土	豚肉ともやしのクッパ	●																					●			●		●	●							
20	日	まぐろたたき丼			●																																
21	月	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●															●				●								●	●			
22	火	野菜たっぷり豚キムチ丼	●																					●					●	●	●						
23	水	豚バラの金山寺味噌炒め丼	●																					●			●		●					●			
24	木	おろしポン酢牛丼	●																					●			●		●								
25	金	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●															●				●								●				
26	土	ローストポーク丼半熟玉子	●		●																			●			●			●				●			
27	日	豚すき丼	●																					●			●		●	●							
28	月	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●																		●			●		●	●	●						
29	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●																		●				●			●						●			
30	水	和風ヒレカツ丼	●		●	●																		●			●			●							
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																						
	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		
学生会館																														
さくらカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●				
カツカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●				
鶏唐揚げ丼	●		●	●								●							●			●		●						
唐揚げカレー	●			●									●						●			●	●	●	●	●				
順天堂ランチ	●			●									●						●			●	●	●	●					

【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。
- * 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。
- * マカダミアナッツは非対応になっております。

- * 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。