

日替わりメニュー

★メニューに合わせ、ごはん・サラダ・汁物がセットになります。

In accordance with the menu, rice, salad, pickles, and soup are included in the set.

	Aセット(デザート付)	Bセット
6月30日 月	鶏唐揚 Fried chicken ふろふき大根 Fukofuki daikon 小松菜おひたし Boiled komatsuna ●エネルギー:786kcal ●たんぱく質:29.4g ●塩分4.9g	むじなうどん・そば Deep-fried tofu and tenkasu udon or soba 小松菜おひたし Boiled komatsuna ●エネルギー:567kcal ●たんぱく質:17.0g ●塩分6.8g
7月1日 火	豚しゃぶサラダ仕立て Boiled pork salad さつまいも天 Sweet potato tempura 海藻さっぱりポン酢 Seaweed with ponzu ●エネルギー:624kcal ●たんぱく質:21.1g ●塩分4.0g	白身魚柚子胡椒マヨネーズ焼き Baked white fish with yuzu pepper and mayonnaise 海藻さっぱりポン酢 Seaweed with ponzu ●エネルギー:574kcal ●たんぱく質:22.1g ●塩分3.4g
7月2日 水	味噌バターラーメン Miso butter ramen 春巻 Spring roll めかぶおろし Turnip and grated radish ●エネルギー:774kcal ●たんぱく質:25.7g ●塩分10.0g	黒毛和牛コロッケ Beef croquette めかぶおろし Turnip and grated radish ●エネルギー:751kcal ●たんぱく質:14.2g ●塩分3.5g
7月3日 木	ハニーマスタードチキン Honey mustard chicken 中華くらげオクラ和え Jellyfish with okra ビーンズサラダ Beans salad ●エネルギー:917kcal ●たんぱく質:37.9g ●塩分4.4g	シーフードカレー Seafood curry ビーンズサラダ Beans salad ●エネルギー:624kcal ●たんぱく質:19.4g ●塩分5.5g
7月4日 金	タコライス Taco rice 温泉玉子 Onsen eggs 厚揚げ油淋ソース Deep-fried tofu ●エネルギー:812kcal ●たんぱく質:35.0g ●塩分5.4g	アジの唐揚げ甘酢あん Deep-fried cod with sweet-and-sour sauce 厚揚げ油淋ソース Deep-fried tofu ●エネルギー:786kcal ●たんぱく質:28.7g ●塩分4.1g
7月5日 土	ササミチーズカツトマトソース Sasami cheese cutlet with tomato sauce ちぎり揚げ Deep-fried fish paste 大根ピクルス Pickled radish ●エネルギー:738kcal ●たんぱく質:25.6g ●塩分4.2g	サーモンクリームパスタ Salmon cream pasta 大根ピクルス Pickled radish ●エネルギー:699kcal ●たんぱく質:26.0g ●塩分5.9g

特定原材料
7 品目の表示



アレルギー
対応について

当店では、全ての食材を同一の厨房で調理しています。
また、麺類（そば、うどん、ラーメン、パスタ）を同じ釜で茹でています。
詳細を確認されたい方は、食堂スタッフまでお声がけください。

メニューはこちらから→

