

# 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
8月18日 月	<p><b>チキンカツポン酢おろし</b> Chicken cutlet with ponzu and radish sauce ごぼうツナサラダ Burdock and tuna salad くらげオクラ和え Jellyfish and okra salad ●エネルギー:892kcal ●たんぱく質:31.0g ●塩分5.7g</p>	<p><b>冷やし温玉きつねうどん・そば</b> Chilled warm egg and fried tofu udon/soba noodles くらげオクラ和え Jellyfish and okra salad ●エネルギー:635kcal ●たんぱく質:22.3g ●塩分6.1g</p>
8月19日 火	<p><b>中華めし</b> Chinese rice 揚げ餃子 Fried gyoza ひじき煮 Simmered hijiki ●エネルギー:829kcal ●たんぱく質:23.4g ●塩分5.6g</p>	<p><b>アジ竜田揚げ</b> Fried horse mackerel ひじき煮 Simmered hijiki ●エネルギー:606kcal ●たんぱく質:23.0g ●塩分3.5g</p>
8月20日 水	<p><b>煮干しラーメン</b> Niboshi ramen 大学芋 Sweet potato オニオンスライスなめ茸 Onion slices and nametake mushrooms ●エネルギー:706kcal ●たんぱく質:22.2g ●塩分10.5g</p>	<p><b>サーモンフライ</b> Fried salmon オニオンスライスなめ茸 Onion slices and nametake mushrooms ●エネルギー:838kcal ●たんぱく質:23.3g ●塩分3.4g</p>
8月21日 木	<p><b>ポークジンジャー</b> Pork ginger ロールキャベツコンソメ煮 Rolled cabbage boiled in consommé 京風がんも煮 Kyoto-style ganmo simmered dish ●エネルギー845kcal ●たんぱく質:30.7g ●塩分5.6g</p>	<p><b>赤魚ハーブパン粉焼き</b> Red fish baked with herb breadcrumbs 京風がんも煮 Kyoto-style ganmo simmered dish ●エネルギー:613kcal ●たんぱく質:26.6g ●塩分3.8g</p>
8月22日 金	<p><b>シーフードマカロニグラタン</b> Seafood macaroni gratin ホタテ風味フライ Fried scallop-flavored 小松菜揚げ煮びたし Komatsuna and fried tofu simmered dish ●エネルギー:816kcal ●たんぱく質:29.4g ●塩分6.3g</p>	<p><b>さば味噌煮</b> Simmered mackerel in miso sauce 小松菜揚げ煮びたし Komatsuna and fried tofu simmered dish ●エネルギー:685kcal ●たんぱく質:24.7g ●塩分4.1g</p>
8月23日 土	<p><b>カツカレー</b> Cutlet curry なすろし和え Eggplant with grated radish ミモザサラダ Mimosa salad ●エネルギー:824kcal たんぱく質:19.1g ●塩分5.3g</p>	<p><b>明太ソースパスタ</b> Pasta with mentaiko sauce ミモザサラダ Mimosa salad ●エネルギー:715kcal ●たんぱく質:21.1g ●塩分5.7g</p>

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→

