

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17日 月	ビーフカツ Beef Cutlet れんこんきんぴら Kinpira Lotus Root 中華クラゲオクラ和え Chinese Jellyfish with Okra ●エネルギー:656kcal ●たんぱく質:17.4g ●脂質:18.8g ●塩分:4.7g	山菜たぬきうどん・そば Wild Vegetable Tanuki Udon and Soba 中華クラゲオクラ和え Chinese Jellyfish with Okra ●エネルギー:491kcal ●たんぱく質:11.3g ●脂質:4.9g ●塩分:5.9g
8月18日 火	麻婆茄子丼 Mapo Eggplant Rice Bowl 揚げ餃子 Fried Gyoza ひじき煮 Simmered Hijiki ●エネルギー:898kcal ●たんぱく質:25.0g ●脂質:35.0g ●塩分:5.7g	赤魚のねぎ味噌焼き Grilled Red Fish with Scallion Miso ひじき煮 Simmered Hijiki ●エネルギー:547kcal ●たんぱく質:26.1g ●脂質:11.2g ●塩分:4.9g
8月19日 水	煮干しラーメン Niboshi Ramen 大学芋 Sweet Potato with Syrup かぶの赤しそ和え Turnip with Red Shiso ●エネルギー:605kcal ●たんぱく質:21.2g ●脂質:22.1g ●塩分:11.2g	イカカツフライ Fried Squid Cutlets かぶの赤しそ和え Turnip with Red Shiso ●エネルギー:674kcal ●たんぱく質:19.3g ●脂質:21.2g ●塩分:3.5g
8月20日 木	チキンソテー和風にんにくソース Sautéed Chicken with Japanese-Style Garlic Sauce 茄子のはさみ揚げ Deep-Fried Eggplant もやしとカニカマの辛し和え Spicy Bean Sprouts and Imitation Crab ●エネルギー:824kcal ●たんぱく質:39.3g ●脂質:31.7g ●塩分:5.6g	豚肉豆腐 Pork and Tofu もやしとカニカマの辛し和え Spicy Bean Sprouts and Imitation Crab ●エネルギー:656kcal ●たんぱく質:24.8g ●脂質:19.5g ●塩分:4.2g
8月21日 金	チンジャオロース Chinjao Rosu 春巻き Spring Rolls 小松菜油揚げびたし Komatsuna Simmered with Fried Tofu ●エネルギー:743kcal ●たんぱく質:25.7g ●脂質:27.6g ●塩分:5.0g	チキンカレー Chicken Curry 小松菜油揚げびたし Komatsuna Simmered with Fried Tofu ●エネルギー:753kcal ●たんぱく質:21.7g ●脂質:24.8g ●塩分:6.6g
8月22日 土	海鮮フライ盛り合わせ Assorted Seafood Tempura さつまいもの白和え Sweet Potato with White Miso Dressing カリフラワーマリネ Marinated Cauliflower ●エネルギー:800kcal ●たんぱく質:24.6g ●脂質:29.0g ●塩分:4.2g	ミートソーススパゲティー Japanese-Style Mushroom Spaghetti カリフラワーマリネ Marinated Cauliflower ●エネルギー:617kcal ●たんぱく質:22.9g ●脂質:13.7g ●塩分:6.2g

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→

