



# Weekly Menu

★ 食堂営業時間 12:20~12:55  
短縮授業の際、時間変更あり  
食券は2・3限目の休み時間購入可能

9月	日替定食A (500円)	主材料に関するアレルギー【参考】	麺丼セット (550円)	主材料に関するアレルギー【参考】	日替丼 (400円)	主材料に関するアレルギー【参考】	定番メニュー
15日(月)	敬老の日						からあげ丼 (400円) 【参考】
16日(火)	とじカツ 青菜のおひたし ご飯 みそ汁 715kcal	【参考】 	鶏天丼 かけうどん 940kcal	【参考】 	鶏天丼 645kcal	【参考】 	カレーライス (350円) 【参考】
17日(水)	カニクリームコロッケ ポテトサラダ ご飯 みそ汁 797kcal	【参考】 	オムそばめし かけうどん 909kcal	【参考】 	オムそばめし 614kcal	【参考】 	カツカレー (430円) 【参考】
18日(木)	TFT定食 (550円) 酢鶏 春雨サラダ ご飯 わかめスープ TABLE FOR TWO 878kcal		【参考】 	オムライス トマトソース かけうどん 923kcal	【参考】 	【参考】 	からあげ丼 (400円) 【参考】
19日(金)	バターチキンカレー ミニサラダ コーンスープ 742kcal	【参考】 	豚玉丼 ラーメン 904kcal	【参考】 	豚玉丼 609kcal	【参考】 	カツカレー (430円) 【参考】
							かけうどん (260円) 【参考】
							かけそば (280円) 【参考】
							カレーうどん (350円) 【参考】
							カレーそば (370円) 【参考】
							ラーメン (350円) 【参考】
							【参考】 アレルギー

**TFTメニュー**をご購入いただくと、**1食につき20円の寄付金**が、TABLE FOR TWOを通じて開発途上国の子どもの学校給食になります。  
**20円**というのは、**開発途上国の給食1食分の金額**です。  
 つまり、**1食とるごとに開発途上国に1食が贈られる**という仕組みです。  
 ※事前予約制の販売となります。当日の食券販売はございませんので予めご了承ください。

表示の栄養価は、記載献立に関する栄養価の表示です。  
 ※アレルギー表示に関して

★ **TFT定食は、選択科目「栄養」の生徒さん考案メニューです** ★

◀ 特定原材料8品目表示 乳(乳製品含む) = 小麦 = 卵 = そば = 落花生 = えび = かに = くるみ = ▶

厨房内で使用する調理器具・食器類はアレルギーごとの区分けは行っておりません。特定原材料8品目及び準ずるもの20品目においても、同じ厨房内で使用し調理しています。これらのアレルギーに関する感受性は個人差があり、微量でも発症する事があります。上記の食材でアレルギー症状がでる方は、専門医にご相談の上ご自身でご判断下さい。

仕入の状況により内容を変更する事がございますので、予めご了承下さい。