



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

1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
26日 (月)	味噌カツ ポテトサラダ ご飯 みそ汁 814kcal	【参考】 	炒飯 ラーメン 855kcal	【参考】 	炒飯 504kcal	【参考】 	からあげ丼 (400円) 【参考】 カレーライス (350円) 【参考】
27日 (火)	からあげ 金平ごぼう ご飯 みそ汁 677kcal	【参考】 	チーズ牛丼 かけうどん 929kcal	【参考】 	チーズ牛丼 634kcal	【参考】 	カツカレー (430円) 【参考】 かけうどん (260円) 【参考】
28日 (水)	豚キムチ 揚げ春巻き ご飯 わかめスープ 731kcal	【参考】 	とろたまからあげ丼 かけうどん 987kcal	【参考】 	とろたま からあげ丼 692kcal	【参考】 	【参考】 かけそば (280円) 【参考】
29日 (木)	チキンカツ マカロニサラダ ご飯 みそ汁 831kcal	【参考】 	豚玉丼 ラーメン 960kcal	【参考】 	豚玉丼 609kcal	【参考】 	カレーうどん (350円) 【参考】 カレーそば (370円) 【参考】
30日 (金)	カツハヤシ コールスローサラダ コンソメスープ 692kcal	【参考】 	和風からあげ丼 かけうどん 981kcal	【参考】 	和風からあげ丼 686kcal	【参考】 	ラーメン (350円) 【参考】 【参考】 アレルギー

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

<< 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。

