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
1日（月）	始業式 2学期もどうぞ宜しくお願いいたします		からあげ丼 かけうどん 957ｋｃａｌ	【参考】			からあげ丼（400円）【参考】 カレーライス（350円）【参考】
2日（火）	からあげ マカロニサラダ ご飯 みそ汁 797ｋｃａｌ	【参考】	ふわとろオムハヤシ かけうどん 929ｋｃａｌ	【参考】	ふわとろ オムハヤシ 634ｋｃａｌ	【参考】	カツカレー（430円）【参考】 かけうどん（260円）【参考】
3日（水）	とんかつ おろしポン酢 冷奴 ご飯 みそ汁 726ｋｃａｌ	【参考】	ビビンバ丼 ラーメン 917ｋｃａｌ	【参考】	ビビンバ丼 622ｋｃａｌ	【参考】	かけそば（280円）【参考】
4日（木）	油淋鶏 春雨サラダ ご飯 玉子スープ 787ｋｃａｌ	【参考】	とろ玉キーマカレー かけうどん 961ｋｃａｌ	【参考】	とろ玉 キーマカレー 666ｋｃａｌ	【参考】	カレーうどん（350円）【参考】 カレーそば（370円）【参考】
5日（金）	麻婆豆腐 ギョウザ ご飯 玉子スープ 713ｋｃａｌ	【参考】	カツ丼 かけうどん 955ｋｃａｌ	【参考】	カツ丼 660ｋｃａｌ	【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。