



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
8 日 (月)	メンチカツ ポテトサラダ ご飯 みそ汁 705k c a l	【参考】   	ヤンニョムチキン丼 ラーメン 937k c a l	【参考】    	ヤンニョム チキン丼 642k c a l	【参考】   	からあげ丼 (400円) 【参考】    カレーライス (350円) 【参考】   
9 日 (火)	回鍋肉 からあげ ご飯 玉子スープ 793k c a l	【参考】     	牛丼 かけうどん 922k c a l	【参考】   	牛丼 627k c a l	【参考】   	カツカレー (430円) 【参考】    かけうどん (260円) 【参考】   
10 日 (水)	おろしハンバーグ 金平ごぼう ご飯 みそ汁 619k c a l	【参考】   	炒飯 ラーメン 855k c a l	【参考】     	炒飯 504k c a l	【参考】    	かけそば (280円) 【参考】    
11 日 (木)	からあげマリネ 冷奴 ご飯 みそ汁 789k c a l	【参考】   	豚の味噌炒め丼 かけうどん 929k c a l	【参考】     	豚の味噌炒め丼 634k c a l	【参考】     	カレーうどん (350円) 【参考】    カレーそば (370円) 【参考】    
12 日 (金)	ミックスフライ スパゲティサラダ ご飯 みそ汁 837k c a l	【参考】    	チキン南蛮丼 かけうどん 999k c a l	【参考】   	チキン南蛮丼 704k c a l	【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。

