



# 週間献立表 11月



舞鶴工業高等専門学校

日付	2024年12月1日(日)																													
朝食	   																													
	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 卵焼き 納豆 のり和え 味噌汁 ショア [A] 1人分 - 770kcal 蛋白質 25.6g 脂質 8.8g 食塩 2.5g [B] 1人分 - 646kcal 蛋白質 26.6g 脂質 19.6g 食塩 3.9g																													
	<table border="1"> <tr> <th>アレルギー</th> <th>卵</th> <th>乳</th> <th>小麦</th> <th>エビ</th> <th>カニ</th> <th>そば</th> <th>落花生</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							アレルギー	卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	落花生	A	●	●	●					B	●	●	●			
アレルギー	卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	落花生																							
A	●	●	●																											
B	●	●	●																											
昼食	  																													
	焼肉丼 ゆかり和え 大学芋 わかめスープ  1人分 - 893kcal 蛋白質 25.9g 脂質 26.3g 食塩 3.7g																													
夕食																														
	ハンバーグおろしポン酢 マカロニサラダ もやしとニラのナムル 味噌汁 ごはん  1人分 - 984kcal 蛋白質 31.6g 脂質 25.4g 食塩 3.9g																													
<table border="1"> <tr> <th>アレルギー</th> <th>卵</th> <th>乳</th> <th>小麦</th> <th>エビ</th> <th>カニ</th> <th>そば</th> <th>落花生</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>●</td> <td>●</td> <td>●</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							アレルギー	卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	落花生	A	●	●	●												
アレルギー	卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	落花生																							
A	●	●	●																											

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。

【アレルギー表示について】醤油等調味料由来による小麦のアレルギー表示は行っておりません。

都合より、献立は変更になることがあります。



# 週間献立表 12月

舞鶴工業高等専門学校

日付	2024年12月2日(月)	2024年12月3日(火)	2024年12月4日(水)	2024年12月5日(木)	2024年12月6日(金)	2024年12月7日(土)	2024年12月8日(日)	
朝食	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 納豆 明太子スパゲティー 温野菜サラダ 味噌汁 牛乳 [A] I材料 - 896kcal 蛋白質 28.6g 脂質 20.3g 食塩 2.7g [B] I材料 - 772kcal 蛋白質 29.6g 脂質 31.1g 食塩 4.1g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] チキンナゲット じゃが芋のソテー コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] I材料 - 950kcal 蛋白質 22.8g 脂質 26.3g 食塩 2.4g [B] I材料 - 826kcal 蛋白質 23.8g 脂質 37.1g 食塩 3.8g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] スクランブルエッグ 照焼きミートボール コーンサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] I材料 - 879kcal 蛋白質 22.3g 脂質 17.8g 食塩 2.7g [B] I材料 - 755kcal 蛋白質 23.3g 脂質 28.6g 食塩 4.1g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 白身フライ ほうれん草のソテー 海藻サラダ 味噌汁 牛乳 [A] I材料 - 823kcal 蛋白質 23.1g 脂質 18.1g 食塩 2.1g [B] I材料 - 699kcal 蛋白質 24.1g 脂質 28.9g 食塩 3.5g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 納豆 茄子のそぼろあん コールスローサラダ 味噌汁 ショア [A] I材料 - 837kcal 蛋白質 25.2g 脂質 14.7g 食塩 2.1g [B] I材料 - 713kcal 蛋白質 26.2g 脂質 25.5g 食塩 3.5g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 茹で卵 ウィンナー コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] I材料 - 907kcal 蛋白質 28.4g 脂質 26.6g 食塩 2.2g [B] I材料 - 783kcal 蛋白質 29.4g 脂質 37.4g 食塩 3.6g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 鯖の塩焼 オクラのおかか和え 大根サラダ 味噌汁 ショア [A] I材料 - 783kcal 蛋白質 26.9g 脂質 9.8g 食塩 2.2g [B] I材料 - 659kcal 蛋白質 27.9g 脂質 20.6g 食塩 3.6g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵
	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳
昼食	[ A ] 豚すき丼 [ B ] 白身魚の味噌だれ ごはん [ 共通料理 ] うの花炒り煮 マンゴープリン 味噌汁 [A] I材料 - 858kcal 蛋白質 29.9g 脂質 12.4g 食塩 4.8g [B] I材料 - 879kcal 蛋白質 31g 脂質 14.7g 食塩 4.6g	[ A ] けんちんうどん [ B ] 白身魚のコーンマヨ焼 [ 共通料理 ] 高野豆腐の卵とじ 青りんごゼリー 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 975kcal 蛋白質 32g 脂質 16.9g 食塩 8.5g [B] I材料 - 937kcal 蛋白質 34.1g 脂質 22g 食塩 2.6g	[ A ] 厚揚げそぼろ丼 [ B ] さばのから揚げピリ辛だれ ごはん [ 共通料理 ] さっぱり水餃子 ココアワッフル 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 1001kcal 蛋白質 29.4g 脂質 21.4g 食塩 5.1g [B] I材料 - 1056kcal 蛋白質 31.9g 脂質 29.7g 食塩 3.1g	[ A ] 豚骨ラーメン [ B ] ハンバーグきのこソース [ 共通料理 ] ツナ和え フルーツ杏仁 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 814kcal 蛋白質 25.8g 脂質 7.7g 食塩 5.6g [B] I材料 - 907kcal 蛋白質 28.7g 脂質 17.6g 食塩 4.2g	[ A ] チキンカレー [ B ] 鯖の野菜あんかけ ごはん [ 共通料理 ] 大豆サラダ ストロベリーゼリー ミネストローネ [A] I材料 - 1097kcal 蛋白質 27.9g 脂質 32.3g 食塩 5g [B] I材料 - 998kcal 蛋白質 30.1g 脂質 26.4g 食塩 2.9g	ビビンバ キムチ和え エクレア わかめスープ [A] I材料 - 916kcal 蛋白質 25.2g 脂質 26.2g 食塩 3.1g	中華丼 ツナサラダ オレンジゼリー 中華スープ [A] I材料 - 986kcal 蛋白質 27.8g 脂質 15g 食塩 2.8g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	
	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳	
夕食	[ A ] 肉じゃがコロッケと串カツ [ B ] ダッカルビ [ 共通料理 ] かぼちゃサラダ ボン酢あえ 野菜スープ ごはん [A] I材料 - 1011kcal 蛋白質 21.8g 脂質 26.9g 食塩 2.6g [B] I材料 - 1012kcal 蛋白質 35.7g 脂質 29.2g 食塩 3.1g	[ A ] あじの唐揚げ [ B ] 豚のみそ炒め [ 共通料理 ] ひじき炒め煮 ごま和え 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 881kcal 蛋白質 29.5g 脂質 20.8g 食塩 2.8g [B] I材料 - 847kcal 蛋白質 37.5g 脂質 12.8g 食塩 3.1g	[ A ] 鶏肉のごまだれ焼き [ B ] イカのチリソース [ 共通料理 ] ツナじゃが 塩こぶ和え 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 979kcal 蛋白質 37.7g 脂質 24.4g 食塩 2.5g [B] I材料 - 966kcal 蛋白質 29.3g 脂質 16.2g 食塩 3.7g	[ A ] チキン南蛮 [ B ] ポトフ [ 共通料理 ] マセドアンサラダ がんもの含め煮 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 1226kcal 蛋白質 37.4g 脂質 48.1g 食塩 3g [B] I材料 - 1058kcal 蛋白質 31.2g 脂質 30.3g 食塩 5.1g	[ A ] 豚肉の生姜炒め [ B ] サーモフライとソーシヨック [ 共通料理 ] 豆腐のあんかけ ごま和え 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 871kcal 蛋白質 38g 脂質 12.8g 食塩 4.2g [B] I材料 - 1032kcal 蛋白質 30.5g 脂質 26.2g 食塩 3.2g	豚肉と蓮根の甘辛炒め 厚揚げの卵とじ しらす和え 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 892kcal 蛋白質 39g 脂質 14.6g 食塩 3.7g	とんかつ 里芋と野菜の土佐煮 なめ茸和え 味噌汁 ごはん [A] I材料 - 962kcal 蛋白質 28.5g 脂質 21.6g 食塩 3.1g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	
	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳	

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。

【アレルギー表示について】醤油等調味料由来による小麦のアレルギー表示は行っておりません。

都合より、献立は変更になることがあります。



# 週間献立表



舞鶴工業高等専門学校

日付	2024年12月9日(月)	2024年12月10日(火)	2024年12月11日(水)	2024年12月12日(木)	2024年12月13日(金)	2024年12月14日(土)	2024年12月15日(日)	
朝食	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 筑前煮 温泉卵 温野菜サラダ 味噌汁 牛乳 [A] 1材料 - 892kcal 蛋白質 29.8g 脂質 20.1g 食塩 3.2g [B] 1材料 - 768kcal 蛋白質 30.8g 脂質 30.9g 食塩 4.6g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] カレー風味炒め 牛肉コロッケ コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] 1材料 - 952kcal 蛋白質 24.8g 脂質 22.6g 食塩 2.2g [B] 1材料 - 828kcal 蛋白質 25.8g 脂質 33.4g 食塩 3.6g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 納豆 五目きんぴら コールサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] 1材料 - 812kcal 蛋白質 21.6g 脂質 11.4g 食塩 2.4g [B] 1材料 - 688kcal 蛋白質 22.6g 脂質 22.2g 食塩 3.8g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] ウィンナー ニラ卵炒め コーンサラダ 味噌汁 牛乳 [A] 1材料 - 916kcal 蛋白質 24.4g 脂質 28.2g 食塩 2.5g [B] 1材料 - 792kcal 蛋白質 25.4g 脂質 39g 食塩 3.9g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 焼きそば イカリングフライ コールスローサラダ 味噌汁 ジョア [A] 1材料 - 867kcal 蛋白質 23.5g 脂質 10.5g 食塩 3g [B] 1材料 - 743kcal 蛋白質 24.5g 脂質 21.3g 食塩 4.4g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 五目炒め 卵焼き いんげんサラダ 味噌汁 牛乳 [A] 1材料 - 905kcal 蛋白質 26.2g 脂質 23.8g 食塩 3g [B] 1材料 - 781kcal 蛋白質 27.2g 脂質 34.6g 食塩 4.4g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] ハンバーグ ほうれん草のソテー 大根サラダ 味噌汁 ジョア [A] 1材料 - 835kcal 蛋白質 24.9g 脂質 14.1g 食塩 2.8g [B] 1材料 - 711kcal 蛋白質 25.9g 脂質 24.9g 食塩 4.2g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
昼食	[ A ] ミートソーススパゲティ [ B ] 白身魚の梅肉ソース [ 共通料理 ] ひじきサラダ プリン キャベたまスープ ごはん [A] 1材料 - 1041kcal 蛋白質 30.2g 脂質 26.9g 食塩 3.2g [B] 1材料 - 896kcal 蛋白質 28.9g 脂質 20.1g 食塩 5g	[ A ] 肉うどん [ B ] 豚肉と厚あげ炒め [ 共通料理 ] フロッキーのゴマ和え ピーチゼリー 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 932kcal 蛋白質 29.7g 脂質 14.7g 食塩 8.3g [B] 1材料 - 908kcal 蛋白質 33.4g 脂質 18.8g 食塩 3.5g	[ A ] 親子丼 [ B ] 麻婆なす ごはん [ 共通料理 ] 三度豆サラダ ワッフル 味噌汁 [A] 1材料 - 1024kcal 蛋白質 33.9g 脂質 28.9g 食塩 3.2g [B] 1材料 - 1037kcal 蛋白質 26g 脂質 34g 食塩 3.4g	[ A ] 味噌ラーメン [ B ] 白身魚のマヨネーズ焼き [ 共通料理 ] 春巻き フルーチェ(ぶどう) 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 969kcal 蛋白質 25.4g 脂質 17.7g 食塩 5.7g [B] 1材料 - 967kcal 蛋白質 26.1g 脂質 28.9g 食塩 2.8g	[ A ] ポークカレー [ B ] 鶏肉のオイスターソース炒め ごはん [ 共通料理 ] 棒々鶏サラダ フルーツゼリー コンソメスープ [A] 1材料 - 962kcal 蛋白質 30.6g 脂質 17.2g 食塩 5g [B] 1材料 - 919kcal 蛋白質 31g 脂質 19.8g 食塩 3.2g	ソースかつ丼 磯和え ヨーグルト 味噌汁 [A] 1材料 - 987kcal 蛋白質 28.4g 脂質 22.9g 食塩 2.9g	豚のネギ塩丼 茄子とオクラのさっぱり和え イチゴムース 味噌汁 [A] 1材料 - 855kcal 蛋白質 28.6g 脂質 16.5g 食塩 2.8g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
夕食	[ A ] 鶏肉の唐揚げソース [ B ] 豚キムチ [ 共通料理 ] ごま和え カリフラワーサラダ 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 1045kcal 蛋白質 37.5g 脂質 12.5g 食塩 4.9g [B] 1材料 - 812kcal 蛋白質 33.6g 脂質 20.8g 食塩 4.7g	[ A ] ハンバーグ デミソース [ B ] 蒸し鶏 [ 共通料理 ] 春雨サラダ はりはり煮 赤だし ごはん [A] 1材料 - 991kcal 蛋白質 29.7g 脂質 25.7g 食塩 4.1g [B] 1材料 - 1034kcal 蛋白質 34.8g 脂質 31.2g 食塩 4.2g	[ A ] ポークソテーオニオンソース [ B ] 鯖の味噌煮 [ 共通料理 ] 切干大根の煮付け ポン酢和え 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 873kcal 蛋白質 33.3g 脂質 17.3g 食塩 2.4g [B] 1材料 - 894kcal 蛋白質 32.1g 脂質 16.9g 食塩 3.2g	[ A ] ヤンニョムチキン [ B ] 豚じゃが [ 共通料理 ] スパゲティーサラダ 中華和え 卵スープ ごはん [A] 1材料 - 1039kcal 蛋白質 35.6g 脂質 31.6g 食塩 3.2g [B] 1材料 - 938kcal 蛋白質 32.3g 脂質 13.7g 食塩 3.3g	[ A ] 肉団子の卵あん [ B ] ミックスフライ [ 共通料理 ] 湯豆腐 ほうれん草のサラダ 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 915kcal 蛋白質 28.6g 脂質 21.4g 食塩 4.8g [B] 1材料 - 1031kcal 蛋白質 28.4g 脂質 32.2g 食塩 3.9g	鶏の照り焼き グリーンサラダ ナムル 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 896kcal 蛋白質 34.1g 脂質 23.2g 食塩 2.8g	酢鶏 じゃが芋の粒マスタード和え コールスローサラダ 味噌汁 ごはん [A] 1材料 - 1077kcal 蛋白質 30.8g 脂質 32.3g 食塩 4.3g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	

加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げらないでください。

【アレルギー表示について】醤油等調味料由来による小麦のアレルギー表示は行っておりません。

都合より、献立は変更になることがあります。



# 週間献立表 12月

日付	2024年12月16日(月)	2024年12月17日(火)	2024年12月18日(水)	2024年12月19日(木)	2024年12月20日(金)	2024年12月21日(土)
朝食	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] ポークビーンズ 白身魚フライ 温野菜サラダ 味噌汁 牛乳 [ A ] I材料 - 928kcal 蛋白質 31g 脂質 20.8g 食塩 3.4g [ B ] I材料 - 804kcal 蛋白質 32g 脂質 31.6g 食塩 4.8g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] 鶏肉とごぼうの炒め煮 納豆 ごま和え 味噌汁 牛乳 [ A ] I材料 - 882kcal 蛋白質 28.8g 脂質 19.2g 食塩 2.9g [ B ] I材料 - 758kcal 蛋白質 29.8g 脂質 30g 食塩 4.3g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] ミートボール甘酢あん 温泉卵 海藻サラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [ A ] I材料 - 868kcal 蛋白質 26.7g 脂質 15.5g 食塩 3g [ B ] I材料 - 744kcal 蛋白質 27.7g 脂質 26.3g 食塩 4.4g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] ナポリタンスパゲティ スクランブルエッグ コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [ A ] I材料 - 887kcal 蛋白質 23.6g 脂質 19.2g 食塩 2.6g [ B ] I材料 - 763kcal 蛋白質 24.6g 脂質 30g 食塩 4g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] シューマイ 炒めナムル ポテトサラダ 味噌汁 ジョア [ A ] I材料 - 819kcal 蛋白質 21.2g 脂質 10.5g 食塩 3.3g [ B ] I材料 - 695kcal 蛋白質 22.2g 脂質 21.3g 食塩 4.7g	[ A ] ごはん [ B ] 食パン [ 共通料理 ] ミートオムレツ 白菜のクリーム煮 コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [ A ] I材料 - 875kcal 蛋白質 24.3g 脂質 14.2g 食塩 4g [ B ] I材料 - 751kcal 蛋白質 25.3g 脂質 25g 食塩 5.4g
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー
昼食	[ A ] ペペロンチーノ [ B ] さわらの竜田揚げ [ 共通料理 ] ごぼうサラダ ストロベリーゼリー 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 951kcal 蛋白質 22.1g 脂質 22.1g 食塩 3g [ B ] I材料 - 924kcal 蛋白質 26.7g 脂質 22.7g 食塩 2.3g	[ A ] 他人丼 [ B ] 白身魚のチーズ焼き ごはん [ 共通料理 ] 梅肉和え きな粉おはぎ 味噌汁 [ A ] I材料 - 863kcal 蛋白質 36.7g 脂質 10.9g 食塩 3.7g [ B ] I材料 - 807kcal 蛋白質 33.7g 脂質 8.8g 食塩 3.4g	[ A ] カレーうどん [ B ] 白身魚の唐揚げ おろしポン酢 [ 共通料理 ] 炒り豆腐 もも缶 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 981kcal 蛋白質 33.1g 脂質 15.7g 食塩 9.3g [ B ] I材料 - 836kcal 蛋白質 30.1g 脂質 11.6g 食塩 3.3g	[ A ] 塩ラーメン [ B ] 厚揚げと挽肉のピリ辛炒め [ 共通料理 ] 小松菜の煮浸し シュークリーム 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 885kcal 蛋白質 28.2g 脂質 11.7g 食塩 5.7g [ B ] I材料 - 941kcal 蛋白質 27.5g 脂質 25.3g 食塩 2.9g	[ A ] キーマカレー [ B ] 鯖の照り煮 ごはん [ 共通料理 ] ブロッコリーと卵の炒め物 青りんごゼリー 野菜スープ [ A ] I材料 - 1027kcal 蛋白質 29.1g 脂質 29.3g 食塩 5.5g [ B ] I材料 - 941kcal 蛋白質 31.9g 脂質 21g 食塩 3.7g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
夕食	[ A ] 塩鶏唐揚げ [ B ] ビーフシチュー [ 共通料理 ] なめ茸和え 春雨の酢の物 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 1012kcal 蛋白質 33g 脂質 29g 食塩 3.3g [ B ] I材料 - 961kcal 蛋白質 28.1g 脂質 17.9g 食塩 5.1g	[ A ] チキンカツ [ B ] 麻婆豆腐 [ 共通料理 ] カリフラワーサラダ ほうれん草の白和え 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 1012kcal 蛋白質 28.4g 脂質 27g 食塩 3.7g [ B ] I材料 - 985kcal 蛋白質 33.2g 脂質 24.8g 食塩 4.4g	[ A ] バーベキューチキン [ B ] ポークチャップ風 [ 共通料理 ] ツナ和え 三度豆サラダ 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 1009kcal 蛋白質 35.7g 脂質 31.1g 食塩 3.2g [ B ] I材料 - 857kcal 蛋白質 33.6g 脂質 18.3g 食塩 3.5g	<b>【特別メニュー】</b> フライドチキン フランクフルト フライドポテト グラタンコロッケ ローストビーフ コールスローサラダ コーンポタージュ ごはん デザートもあります Merry Christmas!	[ A ] 煮込みハンバーグ [ B ] 豚肉と小松菜の中華炒め [ 共通料理 ] 大根そぼろあん 菜種和え 味噌汁 ごはん [ A ] I材料 - 1000kcal 蛋白質 33.2g 脂質 21.7g 食塩 6g [ B ] I材料 - 881kcal 蛋白質 37.5g 脂質 13.4g 食塩 4.2g	
	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	



あせ話になりました!

良いお年を  
お迎え下さい



加工・調理の際の意図せぬ混入(コンタミネーション)には注意しておりますが、アレルギー品目を含めた食材を扱っていることから、原因材料を完全除去している方は召し上げられないでください。

【アレルギー表示について】 醤油等調味料由来による小麦のアレルギー表示は行っておりません。

都合より、献立は変更になることがあります。