

管理栄養士が考えた

10月日替わりメニュー

2023
October

本品に使用しているアレルギー物質表
(本品は卵・乳成分・小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。)

月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
カツ丼ビジュアル・シーメンチ・ソース ウィンナーと胡きのこのジューマン・ポテト さば焼焼き マヒロニサラダ	真っ赤なトマトのチキンデミグラス・煮込み お煮しみの1品 タコ入！海鮮チヂミ 竹の子とチンゲン菜のオイスター炒め オクラと山芋の豚骨汁・チンゲン菜サラダ	照り焼きハンバーグ・ベアス湯煮え～ さつま芋コロッケ・黒ごま風味 スパッペン・ワイルド・アフリカ・熊手料理 わかめとネギのサグ・サグ・サグ・サグ 白飯・漬物の海胆・味噌・サグ	五島瀬戸水・塩・使用！ごだわりの唐揚げ アブラカレ・野菜たっぷり・和風あん 相模まひろく・ちくわ・黒酢・サグ お出汁・煮込み・マヒロニ・サグ 白飯・漬物の海胆・味噌・サグ	海鮮カツ・オー・ロー・ソース 鶏の彩り・焼田舎(のほ)とほ・大根の煮込み カラフル・ビー・マン・の四川・鶏・り・ま・ゆめ きんぴら・煮込み 店主・おすすめ・の1品
9	10	11	12	13
牛すし・肉のこってり・底・湯煮え～土手・煮込み 白身魚・フライ・山・味噌・風味 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	鶏肉・とは・種・ス・ハ・イ・ス・の・カレー・煮込み カルシウム・豊富・あし・の・煮込み 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	鶏肉・とは・種・ス・ハ・イ・ス・の・カレー・煮込み カルシウム・豊富・あし・の・煮込み 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	五島瀬戸水・塩・使用！ごだわりの唐揚げ アブラカレ・野菜たっぷり・和風あん 相模まひろく・ちくわ・黒酢・サグ お出汁・煮込み・マヒロニ・サグ 白飯・漬物の海胆・味噌・サグ	海鮮カツ・オー・ロー・ソース 鶏の彩り・焼田舎(のほ)とほ・大根の煮込み カラフル・ビー・マン・の四川・鶏・り・ま・ゆめ きんぴら・煮込み 店主・おすすめ・の1品
16	17	18	19	20
あさりの旨味！牛肉と厚揚げのスンドゥブ風 お煮しめの揚げ物 野菜とたまごの揚げ物 インゲンとごぼうの味噌・煮込み Wコーンのマスタート・サラダ	鶏もも肉の唐揚げ・もやし・煮込み カルシウム・豊富・小魚・フライ・と・彩り・野菜・の・中華・あん 花がゆ・の・煮込み 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	お肉・煮込み・の・レ・コ・ラ・ご・ま・豆・乳・煮込み 鶏肉・と・ア・サ・カ・ド・の・す・り・お・ろ・し・野菜・の・中華・あん 三白・と・コーン・の・煮込み・煮込み 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	相模まひろく・ちくわ・黒酢・サグ お出汁・煮込み・マヒロニ・サグ 白飯・漬物の海胆・味噌・サグ	海鮮カツ・オー・ロー・ソース 鶏の彩り・焼田舎(のほ)とほ・大根の煮込み カラフル・ビー・マン・の四川・鶏・り・ま・ゆめ きんぴら・煮込み 店主・おすすめ・の1品
23	24	25	26	27
スタミナ・煮込み・牛肉のブル・コギ みかん・入・り・ア・リ・ア・リ・水・餃子 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	秘製・煮込み・牛肉のブル・コギ みかん・入・り・ア・リ・ア・リ・水・餃子 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	秘製・煮込み・牛肉のブル・コギ みかん・入・り・ア・リ・ア・リ・水・餃子 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	秘製・煮込み・牛肉のブル・コギ みかん・入・り・ア・リ・ア・リ・水・餃子 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	秘製・煮込み・牛肉のブル・コギ みかん・入・り・ア・リ・ア・リ・水・餃子 煮物・豆腐・の・ほ・ほ・あん 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ
30	31	1	2	3
豚肉と枝豆の煮込み・煮込み 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	豚肉と枝豆の煮込み・煮込み 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	豚肉と枝豆の煮込み・煮込み 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	豚肉と枝豆の煮込み・煮込み 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ	豚肉と枝豆の煮込み・煮込み 五目・もやし・と・枝豆・の・煮し・め ポテト・サラダ