【2026．WEEKLY MENU】

営業時間　　朝食8:00～10:00　昼食 11:00～15:00　夕食 17:00～19:30L.O19:00）

	食券番号	10月5日 月								10月6日 火	10月7日 水					
		エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	価格				エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	価格
朝食プレート ¥100 ご飯・汁もの or小鉢付	1	野菜コロッケ								生徒・教職員のみの営業になります	白身フライ					
		443	8	5	95	2	¥100				481	13	8	93	2	¥100
		小麦●	卵●			海老●	かに●				小麦●				海老●	かに●
バラエティー ¥480～ （ご飯・汁もの付）	2	豚肉の柳川風煮丼									サンマの塩焼き さつまいもご飯					
		652	25.9	14.0	106.8	3.2	¥550				762	25.8	25.9	110.8	3.3	¥750
		小麦●	卵●			海老●	かに●		くるみ●		小麦●	卵●	乳●		海老●	かに●
和麺 ¥420～	3	とろろ昆布と梅肉うどんそば									きんぴらうどん・そば					
		395	10.4	1.8	79.4	5.4	¥430				542	13.2	9.8	94.3	7.8	¥450
		小麦●	卵●					そばのみ●			小麦●	卵●				そばのみ●
中華麺 ¥470～	4															
定食 ¥540 （ご飯・汁もの付）	5	チキングリルクリームソース									イカと野菜の中華炒め					
		598	27.8	18.3	82.7	2.1	¥540				608	18.2	14.3	104.4	4.0	¥540
		小麦●		乳●		海老●	かに●		くるみ●		小麦●	卵●			海老●	かに●
週替丼 ¥540～ （汁もの付）	6	創友丼									創友丼					
		744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540				744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540
		小麦●	卵 ●			海老●	かに●				小麦●	卵 ●			海老●	かに●
カレー ¥450 （汁もの付）	7	おだしのきいた和風カレー									おだしのきいた和風カレー					
		667	14.8	13.5	124.2	4.7	¥450				667	14.8	13.5	124.2	4.7	¥450
		小麦●		乳 ●							小麦●		乳 ●			
ヘルシー ¥540 （健康米・汁もの付）	8	里芋の揚げ出し Deep-fried taro in Japanese broth									油麩の角煮丼風 braised fried wheat gluten stew rice bowl					
		547	8.8	13.1	97.8	2.1	¥540				846	18.1	6.6	183.2	3.0	¥540
		小麦●									小麦●					
夕食プレート ¥550 （ご飯・汁もの付）	9	豚肉と野菜のスタミナ炒め									ポトフ バターライス					
		528	20.1	9.4	91.0	2.8	¥550				591	15.1	4.2	110.8	4.1	¥600
		小麦●				海老●	かに●		くるみ●		小麦●		乳●			

SIDE DISH

10/6のメニュー　朝食：鯖のてりやき　¥100　バラエティー：海鮮かき揚げ丼　¥200　中華麺：台湾まぜそば　¥200　定食：とんかつ　¥200
カレー：おだしのきいた和風カレー ¥200　ヘルシー：ベジハンバーグ ¥200　夕食：カニクリームコロッケトマトソース　¥600

豚肉、ポークエキスの入っているメニューには、このマークが付いています。

ラインポイント対象のメニューです。

ヘルシーメニュー：動物性食品を極力使用しないメニューを提供しています。
使用している商品の中には、動物性の原材料を含む商品もございます。

*仕入状況によりメニューを変更する場合がございます。
*和麺はうどんの栄養価を表記しています。そばの場合は下記となります。
（エネルギー＋33kcal/たんぱく質＋3.7g脂質+0.8g/炭水化物+3.2g/食塩-0.4g）　栄養価はセットメニューで表記しています。
*アレルギー表示は原材料に含まれる場合のみ表示しております。