

2024年春夏メニュー

	カロリー	卵	乳	小麦	そば	落花生	エビ	カニ	くるみ	大豆	イカ	鶏肉	豚肉	牛肉	いくら	山芋	サバ	鮭	ゼラチン	オレンジ	アワビ	マカデミアナッツ	もも	りんご	キウイ	バナナ	ごま	カシユナツツ	アーモンド
小鉢																													
小松菜お浸し(ざるタレ)		-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-
小松菜お浸し(ごまだれ)		●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	査	-	●	-	-	●	-	-
ねばねば野菜のお浸し		-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
こんにゃく金平	15	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-
たたきごぼうかつお入り	17	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-
インゲン焙煎ごま和え	36	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-
モロヘイヤとケールのお浸し	13	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-
北海道産昆布の煮物	12	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
牛たん水煮	45	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
漬物																													
醤油昆布白菜	5	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
サガミゆず大根	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
大根漬(野沢菜)	8	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-
やまう刻みしば	4	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
調味料																													
和風ドレッシング(10cc)	24	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	査	-	●	-	-	-	-	-
胡麻ドレッシング(10cc)	54	●	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	●	-	-	●	-	-
卓上醤油(10cc)	6	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	-	-	-
ぽん酢(10cc)	7	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	●	-	-	-	-	-
オリジナル八味(1g)	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	査	-	-	-	-	●	-	-