

# 今週のメニュー

お弁当27品目 アレルギー表示				小麦・卵・乳・大豆 鶏肉・豚肉・ごま		小麦・大豆・豚肉 牛肉・ごま		小麦・卵・乳・大豆 豚肉・ごま		小麦・卵・乳・大豆 鶏肉・豚肉・サバ・ごま			
販売品目	価格	7月12日	月曜日	7月13日	火曜日	7月14日	水曜日	7月15日	木曜日	7月16日	金曜日	7月17日	土曜日
スペシャルランチ (お弁当)	500円	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 2em; font-weight: bold;">学年行事日</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; font-size: 2em; font-weight: bold;">休業日</div> </div>											
料理説明													
				チキンカツ青じそ梅だれ ウィンナーオムレツ マカロニソテー きなこ豆 赤かつば漬け		ハヤシポークソテー タラフライ ジャーマンポテト おかか和え ゴマ塩ふりかけ		手作り豆腐ハンバーグ わかさぎの磯揚げ メンマのピリ辛和え ティラミス たらこふりかけ		チキン南蛮 鯖のねぎ味噌焼き ひじきと根菜の炒めもの 手作りチュロス -ディプロマツクリーム- つぼ漬け			
				782kcal	3.9 g	723kcal	4.0 g	721kcal	3.8 g	812kcal	4.2 g		
				きなこ豆		ジャーマンポテト		ティラミス		手作りチュロス -ディプロマツクリーム-			
				節分用の豆を スキムミルクで コーティングして きなこをまぶして います		ウィンナーと じゃがいもを 炒めたやつです		スポンジケーキを 焼いて、その上から メレンゲ、ホイップ マスカルポーネチーズ を合わせたクリーム を乗せてココアパウダー をふりかけてます スポンジケーキには コーヒーシロップを 染み込ませています		ディプロマツクリームは カスタードをホイップ クリームで 伸ばしたものです 手作りチュロスの上から かけてます			

- ①希望日の前日の午後2時～当日9時40分までに食券を購入して下さい。「スペシャルランチ500円」の食券を購入して下さい。
  - ②当日4時限終了後、ランチルームで食券と引き換えにお弁当・ご飯とお箸を受け取ってください。
  - ③自分の教室で食事を済ませ、食べ終えたお弁当は各階のラウンジにある容器入れにもどしてください。
- ※教職員の方もご利用可能です。