

駒込カフェテリア 週間メニュー表



18日(月)はお休みです。
19日(火)はカレー・アラカルト営業です。



8月18日 (月)		8月19日 (火)		8月20日 (水)		8月21日 (木)		8月22日 (金)							
A 定食 ¥430	休業	・ノーマルカレーサラダ付き	主菜	★赤魚のから揚げ チリマヨソース			主菜	★3色そぼろ丼			主菜	★タンドリーチキン			
			小鉢①	ピーマンとピーフンのスパイシー炒め			小鉢①	揚げ出し豆腐			副菜①	★ジャーマンポテト			
			汁	★大根のスープ			汁	★お麩とわかめの味噌汁			汁	★オニオンスープ			
			胚芽米・葉酸米ごはん			★抹茶プリン			胚芽米・葉酸米ごはん						
			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
					</										

A定食の小鉢は選択可能です。①か②のうちお好みのものをお選びください。

アラカルト	
¥380 栄養価	

★カレー(ミニサラダ付き) ¥380 エネルギー:548kcal たんぱく質:10.6g 脂質:14.9g 食塩相当量:3.4g

気軽に声がけください!!



◇ 令和5年1月から食品成分表八訂を用いて栄養価を算出しています。

◇ ご飯の量は調節可能です。多め・少なめ等対応いたします。

◇ カフェテリアでの食事は1日のうちの1食です。過不足はほかの食事で調整するよう心がけましょう。

◇ ★のついているものは、法令で規定するアレルギー物質(卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生・くるみ)を使用したメニューです。
これらの物質に対する感受性には個人差があり、微量でも発症することがありますので、アレルギー症状が出る方は専門医にご相談の上ご自身でご判断いただきたくお願いいたします。

◇ 仕入れの状況により、メニューが変更になる場合があります。ご了承ください。

カフェテリアご利用の際の注意事項

◇ 食券購入後、必ず手洗い・手指の消毒をお願いいたします。



◇ お食事前に外したマスクは、テーブルの上に直接置かないでください。

皆さまが快適なランチタイムを過ごせるよう、ご理解・ご協力をお願いいたします。



Instagram更新中!
日々の献立を写真付きで紹介していま

