

そば

	メニュー	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	塩 分 g
温かいそば	半かけそば	188	7.2	1.2	2.5
	かけそば	375	14.3	2.4	5.0
	のりそば	379	15.1	2.5	5.0
	とろろそば	433	15.6	2.8	5.0
	牛肉そば	617	19.4	23.9	5.8
	桜えびそば	481	20.2	9.0	5.6
冷たいそば	半おろしそば	188	7.0	1.3	1.8
	おろしそば	376	13.9	2.5	3.5
	のりおろしそば	380	14.8	2.5	3.5
	冷とろろそば	425	15.1	2.8	3.5
	牛肉おろしそば	618	19.1	24.0	4.3
	桜えびおろしそば	481	19.9	9.0	4.1

うどん

	メニュー	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	塩 分 g
温かいうどん	半かけうどん	147	4.2	0.6	2.8
	かけうどん	294	8.4	1.1	5.5
	のりうどん	297	9.2	1.1	5.5
	とろろうどん	352	9.7	1.4	5.5
	牛肉うどん	536	13.6	22.6	6.3
	桜えびうどん	399	14.3	7.6	6.1
冷たいうどん	半おろしうどん	148	4.1	0.6	2.1
	おろしうどん	296	8.2	1.1	4.2
	のりおろしうどん	299	9.0	1.2	4.2
	冷とろろうどん	345	9.3	1.4	4.2
	牛肉おろしうどん	538	13.3	22.6	5.0
	桜えびおろしうどん	401	14.1	7.7	4.9

カレー

メニュー		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	塩 分 g
特製カレー	特製カレーそば	585	21.6	15.8	4.6
	特製カレーうどん	505	15.9	14.4	5.3
	チーズカレーそば	721	31.3	26.9	5.9
	チーズカレーうどん	641	25.6	25.5	6.7
	野菜カレーそば	682	24.5	22.5	4.6
	野菜カレーうどん	602	18.7	21.2	5.4

丼・ごはん

メニュー		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 質 g	塩 分 g
丼・ごはん	かき揚げ丼(小)	389	10.5	7.1	2.1
	駿河丼(小)	346	13.2	4.6	0.8
	まぐろ丼(小)	390	20.3	3.4	2.9
	牛 丼(小)	612	13.4	30.3	1.4
	サーモン丼(小)	388	10.7	11.3	0.9
	ねぎとろ丼(小)	357	16.6	5.7	1.4
	おむすび(鮭)	147	3.9	0.8	0.2
	ごはん(小丼)	260	3.9	0.5	0.0

栄養成分は原則として「日本食品標準成分表2010」による計算値です。

(静岡市保健所食品衛生課協力による計算結果です。)

数値は標準的なレシピ表に基づいたものですが、商品は手作りであるため若干の誤差を生じる場合がありますのでご了承ください。

尚、当社は静岡市栄養成分促進事業協力店です。

2020年1月現在