東都生協の夕食宅配

献立予定表

2025年12月

保存版

1ヶ月分の献立予定表です。(都合によりメニュー名、メニュー内容は、変更する場合がありますので、ご了承ください。)

アレルギー表示、栄養価は、1週間分の献立表に掲載いたします。

1週間分の献立表は、前週の初回お届け日に配付しています。

注文した内容は、休止・変更等のお申し出がない限り自動継続となります。

注文内容のキャンセル・変更等は、お届け週の前週水曜日までに 下記の東数は投スールセンターまたは、インターネットでご連絡くださ

下記の東都生協コールセンターまたは、インターネットでご連絡ください。

コールセンターにおかけの際は、最初に「夕食宅配ので・・・」と お伝えください。

東都生協 コールセンター (通話料無料) 0 1 2 0 - 1 0 1 0 - 6 8

受付時間:月曜日~金曜日(土日休み)9時~18時30分

KARADA元気(おかずのみ) コース 1食あたり 799円(税込み)

	月	火	水	木	金	土	
	12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7
	韓国風ヤンニョムチキン	さばのカレーパン粉焼き	三元豚と玉ねぎの生姜炒め	チキンとナスのトマト煮	本格!ピリ辛麻婆豆腐		
2	千草玉子焼き貝柱あん	チリコンカン	白身魚フライのタルタル添え	かぼちゃコロッケ	鶏肉とブロッコリーのアーモンド炒め		
∄ 1	大根とコーンのゆず醤油サラダ	かぼちゃと人参の炊き合わせ	小松菜と油揚げの和風炒め	ほうれん草とコーンのソテー	きゅうりとわかめのサラダ		
<u> </u>	やわらか昆布煮	オクラのツナ和え	明太子ポテトサラダ	レッドキャベツのラペ	ごま団子		
	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/13	12/14
	タイ風鶏唐揚げ(ガイトート)	魚介と豚肉の八宝菜	鮭とじゃが芋のアーモンドソース	牛バラ肉のおろし焼き肉	デミソースハンバーグ		
2	青菜と豚肉の炒め物	山椒香る鶏の照焼き	かにクリームコロッケ	絹ごし揚げとかぼちゃの煮物	キャベツとソーセージのガーリックソテー		
]	黒酢入り春雨サラダ	わかめときゅうりの中華サラダ	キャベツとセロリのサラダ	鶏肉と小松菜の玉子炒め	にんじんのグラッセ		
	杏仁豆腐みかん入り	千両なすの甘辛揚げ煮	カットパイナップル	きんぴらごぼう	豆と豆乳のサラダ		
	12/15	12/16	12/17	12/18	12/19	12/20	12/21
	サバの柚子しょうゆソース	三元豚の回鍋肉	鶏肉のねぎ塩レモン	チキン南蛮	豚肉と玉ねぎのガリバタ炒め		
2	肉じゃが	 ☆肉焼売とかに風味焼売の盛り合わせ	白菜と豚肉のオイスター炒め	野菜とイカの旨煮	スパイシーエビマヨ		
∄ 2	ほうれん草と蒸し鶏のごま和え	チンゲン菜と玉子の中華炒め	水菜とツナの胡麻和え	ブロッコリーと卵の中華炒め	蒸し鶏と小松菜の炒め物		
	白花豆	春雨中華サラダ	ひじき煮	オクラのツナ和え	黒酢入り春雨サラダ		
	12/22	12/23	12/24	12/25	12/26	12/27	12/28
	タンドリーチキン	豚カツのデミソース	鶏とさつま芋のクリーム煮	ハンバーグトマトガーリックソース	白身魚(スケソウダラ)の甘酢あんかけ		
2	オムレツとほうれん草ソテー	鶏とチンゲン菜の塩炒め	ブロッコリーとかにかまの玉子炒め	ブロッコリーのコンソメ炒め	イカと鶏肉の中華炒め		
∄ 1	いんげんのピーナッツ和え	黒ごま入り根菜サラダ	人参とコーンのサラダ	キャロットラペ	ごぼうサラダ		
+	レッドキャベツのラペ	なすのおろしソースかけ	肉団子の黒酢ソース	あらびきポテトサラダ	厚焼玉子		
	12/29	12/30	12/31	1/1	1/2	1/3	1/4
	12/29 鶏肉の唐揚げ ぷりぷり海老のチリソース 黒酢入り春雨サラダ 杏仁豆腐みかん入り	12月30日から 年始は1月7日		場が年末年始休暇の為、タ ます。	タ食宅配はお休みとなります		

国産応援ご膳(おかずのみ) コース 1食あたり 864円(税込み)

	生心抜く腊(のか9° 月	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	たり O O 4円 (税込み) 水	木 ~	金	土	В
12月	12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7
		アジのタンドリー焼き	豚ロースの生姜焼き	黄金カレイのみぞれあん	鶏団子の白湯鍋風	12/0	
	きのことペンネのグラタン風	じゃが芋とソーセージのガーリック炒め		とりれんこんの甘酢炒め	にら饅頭&餃子		I
	ふきと人参の炒り煮	キャベツときのこのペペロンチーノ風		アスパラソテー	ふきとベーコンのソテー		I
-	白菜とじゃこの七味醤油和え	大根のしそ和え	ひじきのサラダ	白菜と油揚げの辛子和え	キャベツとワカメの和風サラダ		I
_	メンチカツ	鶏肉の香味揚げ野菜あん	ふろふき大根の味噌そぼろあん	炊き合わせ	大学いも		
	10/0	10/0	10/10	40/44	10/10	40/40	40/44
	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/13	12/14
10	サバの塩焼き	場げ鶏の黒酢ソース	赤魚のごま煮	豚肉と豆腐の味噌チゲ風	白身魚の香草パン粉焼きトマトソース		I
月2	もやしと豚ロース肉のオイスター炒め		鶏天	野菜のキッシュ	豚肉の韓国風炒め		I
_	青菜のさっと煮	つきこんと竹輪のきんぴら	青菜のザーサイ炒め	がんもの含め煮	彩り野菜のおろしソース		I
		わかめのさっぱりサラダ	大根とじゃこの梅和え	オクラと蒸し鶏の和え物	白菜ときゅうりのさっぱりサラダ		I
	肉団子とかぼちゃの甘酢だれ 	なすの肉味噌炒め	昆布煮	焼売 	れんこんとさつま揚げの甘辛炒め		
	12/15	12/16	12/17	12/18	12/19	12/20	12/21
	鶏の唐揚げ	本格麻婆豆腐	ホワイトソースのロールキャベツ	いわしフライのタルタル添え	豚肉と竹の子の中華風玉子炒め		
12	ウィンナーと野菜のアヒージョ	五目しんじょの炊き合わせ	かぼちゃとウィンナーのコンソメ煮	きのこと豚肉のオイスター炒め	炊き合わせ		I
月3	なすの揚げびたし	チンゲン菜の炒り煮	小松菜とじゃこの玉子炒め	きゅうりとセロリのマヨサラダ	青菜とじゃこのさっと煮		I
) 🔲	キャベツのさっぱり柑橘サラダ	大根のマヨポン酢和え	野菜のデリサラダ	厚焼玉子	お豆とかにかまのサラダ		I
	小松菜と高野豆腐の煮浸し	れんこんつくねの甘辛焼き	タンドリーチキン	炊き合わせ	さつま芋と厚揚げのそぼろあん		
	12/22	12/23	12/24	12/25	12/26	12/27	12/28
	ホッケの照り焼き		白身魚(スケソ)の香草焼きチーズソース	<u> </u>	鮭のきのこあんかけ	· = , = ·	
12	北海道コーンたっぷりフライ	赤魚の和風ゆずおろし	オムレツのビスクソース	ポテトとブロッコリーのバター炒め			I
月	ツナと野菜のサラダ	白菜とオクラのおかか和え	サウザンサラダ	大根とオクラのじゃこ和え	ナポリタン		I
4	南瓜のいとこ煮	チリコンカン	かぼちゃの柚子はちみつ煮	なすの生姜醤油	オクラのおかか和え		I
	豚肉のプルコギ風	揚げ餃子	フライドチキン	ミートボール	鶏肉と小松菜の玉子炒め		
	12/29	12/30	12/31	1/1	1/2	1/3	1/4
	デミソースチーズハンバーグ	12/00	12/01	1 / 1	1/2	1/0	
12月5回	ポトフ	4000000	4 D 0 D 0 HDB0 1 4 HV - 1	日18万十万15人上m7 6 4 5			
	ハーフ 豚肉とポテトのカレー炒め				で食宅配はお休みとなります	0	
	みかんキャロットラペ	年始は1月7日	からお届けを開始いたしま	す。			
<u>ك</u> 	マカロニサラダ	1月7日週お届	け分のご注文は12月24日	日(水)までとなっております	のでご注意願います。		
	\	(,;,,)

おかず(おかずのみ) コース 1食あたり 689円(税込)

	月	火	水	木	金	土	
	12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7
	メバルの梅風味	回鍋肉	黄金カレイの甘酢あんかけ	牛柳川風	ホッケの照り焼き		
	塩こうじ肉じゃが	冬瓜のえびあんかけ	白菜とイカのオイスター炒め	枝豆人参しょうが揚げの煮物	白麻婆豆腐		
ヺヿ	お豆のサラダ	小松菜の煮びたし	キャベツとかにかまのサラダ	厚揚げと小松菜の煮びたし	白菜とわかめの煮浸し		
_	春雨サラダ	竹輪の甘辛炒め	人参とミックスビーンズのサラダ	大根の炒め物	ささみフライ		
	紫キャベツのマリネ	煮豆	コーンバター	こんにゃくの味噌煮	漬物		
	12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/13	12/14
	豚肉とたけのこの生姜焼き	まぐろかつ&かぼちゃコロッケ	肉団子の酢豚	アジのチーズピザ焼き	タンドリーチキン&照り焼チキン		
	がんもとかぼちゃの煮物	たけのこ入り麻婆春雨	オムレツトマトソース	鶏大根	五目しんじょとかぶの煮物		
刊 っ	明太ポテトサラダ	さつま芋のガリバタ炒め	小松菜のソテー	かにクリームコロッケ	高野豆腐のオランダ煮		
	じゃことチンゲン菜の炒め物	水餃子	大根なます	キャベツの煮びたし	竹輪天		
	野菜とベーコンのトマト煮	切干大根の塩麹和え	煮豆	セロリの塩昆布サラダ	漬物		
	12/15	12/16	12/17	12/18	12/19	12/20	12/21
	アジの塩麹焼き	鶏の唐揚げ	赤魚の西京焼き	チーズハンバーグデミグラスソース	白身魚のオイスターソース焼き		
2	肉団子の甘酢からめ	五目巾着と大根の煮物	揚げ出し豆腐	かぼちゃのクリーム煮	肉じゃが		
則 3	お豆のごまサラダ	豚肉と青菜の炒め物	ジャーマンポテト	じゃが芋とウインナーのソテー	揚げ餃子		
	鶏とふきのきんぴら	白菜ときゅうりのさっぱり和え	豚肉大根	大根と人参のサラダ	もやしと二ラの塩ナムル		
	チンゲン菜のじゃこ炒め	漬物	かに風味シューマイ	厚焼玉子	人参のごま味噌炒め		
	12/22	12/23	12/24	12/25	12/26	12/27	12/28
	豚肉と小松菜のオイスター炒め	豆腐ハンバーグ和風ソース	チキンステーキきのこクリームソース	さわらのトマトソースかけ	三元豚のすき煮		
2	れんこんの挟み揚げ	ベーコン風味の和風ポトフ	南瓜と薩摩芋のはちみつアーモンドサラダ	ブロッコリーのスパゲティ	炊き合わせ		
月 4	蒸し鶏ともやしの柚子和え	野菜コロッケ	豚肉と小松菜のふんわり玉子炒め	チーズ入りチキンカツ	オニオンサラダ		
	かぼちゃのいとこ煮	金平ごぼう	みかんキャロットラペ	オムレツ	ほうれん草のじゃこそぼろ		
	えのきとわかめの和え物	セロリのピクルス	ポムデュセス	ミックスベジタブルソテー	こんにゃくの甘辛煮		
	12/29	12/30	12/31	1/1	1/2	1/3	1/4
	サバ味噌煮						
2	鶏だんごとキャベツの煮物	128200	こ1日6日の期間は制造する	멸杉左士左仏は四のも <i>は</i>	7 会 字冊 (ナナ) (ナラ) (ナラ) (士)	 -	
則 5	白和え				を全配はお休みとなります	0	
	きのこソテー	年始は1月7日	1からお届けを開始いたしま	<u>इ</u> ज 。			
			け分のご注文は12月24	_ / 1.5	·		

お弁当(ごはん付き) コース 1食あたり 689円(税込)

の井当(こはんりさ)	コース 1度めにり 0	〇 9円(祝込)				
月	火	水	木	金	土	
12/1	12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	12/7
豚角煮	サバの西京焼き	鶏竜田のみぞれ煮	麻婆豆腐	豚肉と玉ねぎの生姜炒め		
12 ワカメとかにかまの甘酢和え	がんもとさつま芋の煮物	白菜とベーコンのソテー	チンジャオロース	ひじきとれんこんの甘辛炒り煮		
月 小松菜と白滝の煮浸し	白菜ときゅうりの浅漬け	いわしつみれと人参の煮物	五目しんじょの炊き合わせ	明太子ポテトサラダ		
□ さつま芋の蜜煮	青菜のにんにく炒め	青菜のピーナッツ和え	小松菜の白和え	青菜と干しえびの煮浸し		
お豆のピリ辛煮	大根とぜんまいのナムル	わかめのナムル	人参とコーンのサウザンサラダ	煮豆		
白飯(金芽米使用)	菜めし(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)		
12/8	12/9	12/10	12/11	12/12	12/13	12/14
アジのカレーパン粉焼き	青椒肉絲	エビカツ	豚肉のトマすき煮	秋刀魚の蒲焼き風		
12 肉焼売	五目しんじょとさつま芋の煮物	アスパラとベーコンのソテー	チンゲン菜と小エビの炒め物	豚肉とキャベツのにんにく醤油炒め		
月 白菜のクリーム煮	揚げ餃子	竹輪とかぼちゃの煮物	ポトフ	関東炊き風		
ロ キャベツとかにカマのサラダ	春菊の白和え	キャロットサラダ	大根とオクラのさっぱり和え	白菜と蒸し鶏の梅ドレ和え		
オクラの和え物	大根のおかか醤油和え	青菜のさっと煮	佃煮	さつま芋サラダ		
白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	十八穀ご飯		
12/15	12/16	12/17	12/18	12/19	12/20	12/2
ビーフカレー	天ぷら盛り合わせ	鶏肉のハーブ塩麹焼き	豆腐ハンバーグ 玉ねぎソース	豚ヒレカツのごま味噌ソース		
12 いんげんとツナのソテー	かにあんかけ餃子	キャベツとインゲンのガーリックソテー	ビーフン炒め	ごろっと野菜のアヒージョ		
月 野菜コロッケ 3 野菜コロッケ	大根とツナのサラダ	花がんもと大根の煮物	さつま揚げとれんこんの煮物	ほうれん草のバター醤油		
回 白菜ときゅうりの白ドレサラダ	こんにゃくのおかか煮	きゅうりとセロリのおかかマヨ	小松菜の塩だれ和え	えび風味焼売		
コーンの柑橘ドレッシング和え	セロリの浅漬け	ツナとワカメの中華サラダ	漬物	きゅうりとわかめのサラダ		
白飯(金芽米使用)	赤飯	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)		1
12/22	12/23	12/24	12/25	12/26	12/27	12/28
柚子香るホッケの照り焼き	ハッシュドポーク	白身魚(ホキ)のトマトソース	鶏のマスタード焼き	白身魚(助宗タラ)のゆずこしょう風味		
12 肉味噌大根	春雨の中華炒め	星のコロッケ	グラタン	鶏と白菜の炒め物		
月 白菜と人参の白ドレサラダ	オムレツ	白菜のクリーム煮	アスパラとベーコンのソテー	焼売		
回 冬至かぼちゃ	キャベツとかにカマのサラダ	オクラとツナのサウザンドレッシング和え	ミックス豆のサラダ	ワカメとツナの胡麻ドレサラダ		
チンゲン菜のじゃこ炒め	人参のごま味噌炒め	ほうれん草のバター醤油	紫キャベツのマリネ	佃煮		
白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)	ターメリックライス(金芽米使用)	白飯(金芽米使用)		
12/29	12/30	12/31	1/1	1/2	1/3	1/4
牛肉のすき煮 12 じゃが芋のそぼろあんかけ	100000	こ 4 日 C 日 の 世 BB / 上 生) サ ー	しょうたったものと Mana かみ はっぱん かんしゅう かんしゅう かんしゅう しゅうしゅう しゅう	つ 金 ヴェフノナ ナンノナ フ・リ ナンノノナー	⊢	$\overline{\ \ }$
月 うの花		ら1月6日の期間は製造工		及も問はのかみとなります	9 0	
回 しらすとワカメのゆず風味和え	年始は1月7日	日からお届けを開始いたしま	ドす 。			
コーンバター醤油	1月7日週お届	届け分のご注文は12月24	日(水)までとなっております	ナのでご注意願います。		
白飯(金芽米使用)		_				

コールセンターにおかけの際は、最初に「夕食宅配の件で・・・」とお伝えください。

東都生協 コールセンター (通話料無料) 0120-1010-68

受付時間 月曜日~金曜日(土日休み) 9時~18時30分

ホームページタ食宅配専用ページ

http://www.tohto-coop.or.jp/service/yushoku/

東都生協の夕食宅配検索



