

※この週のキャンセル、数量・コース・曜日の変更は、**11/28(水)**までをお願い致します。

## 国産応援ご膳（おかずのみ）

**冷**…このマークが入ったメニューは容器を温める前に取り出して下さい。

<p>12/3 (月)</p>	<p>●黄金カレーのみぞれあん ○炊き合わせ（豆腐サンド・椎茸・じゃが芋・ササゲ） ○アスパラソテー <b>冷</b> ○白菜と油揚げの辛子和え ○豚肉と玉ねぎのピリ辛味噌炒め（国産豚ロース肉使用）</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、落花生、大豆】</p>
<p>12/4 (火)</p>	<p>●揚げ鶏の黒酢ソース（国産鶏もも肉使用） ○白菜の旨煮 ○つきこんと竹輪のきんぴら <b>冷</b> ○わかめのさっぱりサラダ ○さつま芋と厚揚げのそばろあん</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p><b>栄養士おすすめ</b> 12/5 (水)</p>	<p>●銀鮭の幽庵焼き ○れんこんとさつま揚げの甘辛炒め ○彩り野菜のおろしソース <b>冷</b> ○白菜ときゅうりのさっぱりサラダ ○牛肉と玉ねぎのねぎ塩炒め（国産牛バラ肉使用）</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>12/6 (木)</p>	<p>●牛肉のすき煮風（国産牛バラ肉使用） ○ポテトとブロッコリーのバター炒め <b>冷</b> ○大根とオクラのじゃこ和え ○なすの生姜醤油 ○ローストンカツ</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>12/7 (金)</p>	<p>●白身魚（ホキ）のきのこあんかけ ○カレーコロッケ ○豚肉とねぎの玉子炒め（産直豚小間肉使用） <b>冷</b> ○オクラのおかか和え ○ナポリタン</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>

※届きましたら冷蔵庫で保管し、当日午後10時までにお召し上がりください。

- ・献立表は商品のお届け日まで保管をお願いします。（都合によりメニューを変更させて頂く場合がございます。）
- ・アレルギー表示は、【 】内に、卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・大豆について表示しています。
- ・このお弁当は、おいしさを保つ為に急速冷却機にかけていますので、冷たいままお届けしています。召し上がる前にカップに入った冷菜・別添のタレ等は取り出し、電子レンジで約2分温めて下さい。（機種によって温め時間は異なります）
- ・魚介類・肉類・玉子等の食材は温め時間により破裂する恐れがあります。温めの際は、容器のふたを閉めて下さい。
- ・セロリを使用した場合、まれに筋が入っていることがありますが、品質に問題はありません。

お問い合わせ先（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** フリーコール **0120-1010-68** 月曜日～金曜日の9時～18時30分  
 フリーダイヤル圏外 **042-480-7222**（通話料有料）