## 東都生協の夕食宅配

## 4月3回 献立表

※この週のキャンセル、数量·コースの変更は、 **4/14** (水)までにお願い致します。

ā	お弁当(ごはん付き)コース		る
	●助宗タラの和風ゆずおろし	【乳、小麦、大豆	]
4/10	⊗ ○ポテトサラダ粒マスタード入り	【卵、乳、小麦、大豆	]
	○煮物(豆乳がんも・人参・ワカメ)	【乳、小麦、大豆	]
4/19	〇二ラの玉子炒め	【卵、乳、小麦、大豆	]
(月)	◇ ○佃煮	【小麦、大豆	]
( ) ,	〇白飯 (産直金芽米使用)	[	]
	エネルギー 478kcal たんぱく質 18.6g 脂質	7.8g 炭水化物 78.6g 塩分 2.7g	
	●鶏肉のトマト煮込み	【乳、小麦、大豆	]
	〇小松菜と高野豆腐の煮浸し	【乳、小麦、大豆、えび	]
4 /00	〇さつま揚げとかぼちゃの煮物	【乳、小麦、大豆	]
4/20	◇ ○キャベツの塩昆布和え	【小麦、大豆	]
(火)	⊘ ○人参とコーンのサラダ	[	]
()	〇白飯 (産直金芽米使用)	[	]
	エネルギー 522kcal たんぱく質 20.9g 脂質	12.4g 炭水化物 78.4g 塩分 3.0g	
栄養士	●赤魚(メヌケ)の西京味噌焼き	【乳、小麦、大豆	]
<b>ಪ</b> ತ್ರತ್ರು	〇チンゲン菜と豚肉の炒め物	【乳、小麦、大豆	]
4 /01	〇煮物(つみれいわし・さつま芋・ささげ)	【卵、乳、小麦、大豆	]
4/21	◇ ○春雨のごまマヨサラダ	【卵、小麦、大豆	]
(水)	◇ ○漬物	【小麦、大豆	]
	〇たけのこごはん (産直金芽米使用)	【乳、小麦、大豆	]
	エネルギー 518kcal たんぱく質 19.2g 脂質 1		
	●豚肉と玉ねぎのピリ辛味噌炒め	【乳、小麦、大豆、落花生	]
	〇ポテトのバター炒め	【乳、小麦、大豆	]
4/22	〇青菜と干しえびの煮浸し	【乳、小麦、大豆、えび	]
4/22	⊗ ○オクラとワカメのさっぱり和え	【乳、小麦、大豆	]
(木)	○煮豆 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		]
	〇白飯 (産直金芽米使用)		]
	エネルギー 508kcal たんぱく質 16.9g 脂質		_
	●さばの塩麹焼き	【乳、小麦、大豆	]
4/23	○煮物(五目しんじょ・さつま芋・ササゲ)	【乳、小麦、大豆	]
	◇○小松菜と白菜のごま和え	【乳、小麦、大豆	]
	〇お豆のドライカレー	【乳、小麦、大豆	]
(金)	〇セロリの金平	【大豆	]
, ,	〇白飯 (産直金芽米使用)	[	]
	エネルギー 546kcal たんぱく質 20.4g 脂質 1	5.8g 炭水化物 76.9g 塩分 2.2g	

## ※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ことがございます。)
- ・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)