

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**6/1 (水)**までにお問い合わせ致します。

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>6/6 (月)</p>	<p>●豚肉とキャベツのねぎ塩炒め (産直豚バラ肉使用) ○赤魚 (メヌケ) の和風ゆずおろし 冷 ○大根の野沢菜和え ○厚焼玉子 ○具だくさんやきそば</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 447kcal たんぱく質 20.2g 脂質 28.8g 炭水化物 27.6g 塩分 2.5g</p>		
<p>栄養士 おすすめ 6/7 (火)</p>	<p>●天ぷら盛り合わせ ○青菜とイカのピリ辛炒め 冷 ○ほうれん草とツナのゆず風味サラダ ○なすの揚げ浸し ○牛肉のブラウンソース (国産牛バラ肉使用)</p>	<p>【小麦、大豆、えび】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 444kcal たんぱく質 22.6g 脂質 26.5g 炭水化物 32.0g 塩分 2.9g</p>		
<p>6/8 (水)</p>	<p>●じゃが芋と鶏肉の甘辛煮 (国産鶏もも肉使用) ○キャベツとベーコンのねぎ塩炒め 冷 ○菜の花のお浸し ○こんにゃくのピリ辛煮 ○ポークオニオン (産直豚小間肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 440kcal たんぱく質 24.8g 脂質 23.6g 炭水化物 30.7g 塩分 2.7g</p>		
<p>6/9 (木)</p>	<p>●銀鮭の塩焼き ○チリコンカン (国産豚ひき肉使用) ○じゃが芋とアスパラのバター風味 冷 ○小松菜とちくわのお浸し ○鶏唐の黒酢ソース (国産鶏もも肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 453kcal たんぱく質 29.2g 脂質 25.0g 炭水化物 29.6g 塩分 3.4g</p>		
<p>6/10 (金)</p>	<p>●牛肉と根菜のスタミナ炒め (国産牛バラ肉使用) ○煮物 (五目しんじょ・大根・薩摩芋・人参) ○ペンネビスクソース 冷 ○きゅうりとわかめの中華サラダ ○コロッケ</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 441kcal たんぱく質 11.0g 脂質 27.2g 炭水化物 40.5g 塩分 2.5g</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)