

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**12/18 (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>12/23 (月)</p>	<p>●鶏の唐揚げ (国産鶏もも肉使用) ○ウインナーと野菜のアヒージョ ○なすの揚げびたし 冷 ○キャベツのさっぱり柑橘サラダ ○小松菜と高野豆腐の煮浸し</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび】</p>
<p> 12/24 (火)</p>	<p>●白身魚 (助惣鱈) の香草パン粉焼きチーズソース ○オムレツのビスクソース 冷 ○蒸し鶏と野菜のサウザンサラダ ○かぼちゃの柚子はちみつ煮 ○ミニグラタン</p>	<p>【卵、乳、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【卵、乳、小麦、大豆】 【】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】</p>
<p>12/25 (水)</p>	<p>●ホワイトソースのロールキャベツ (霧島黒豚使用) ○かぼちゃとウインナーのコンソメ煮 ○小松菜とじゃこの玉子炒め 冷 ○野菜のデリサラダ ○タンドリーチキン (国産鶏もも肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>12/26 (木)</p>	<p>●本格麻婆豆腐 (国産豚ひき肉使用) ○炊き合わせ (五目真丈・白滝・人参・その他) ○チンゲン菜の炒り煮 冷 ○大根のマヨポン酢和え ○れんこんつくねの甘辛焼き</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>12/27 (金)</p>	<p>●豚肉と竹の子の中華風玉子炒め (産直豚バラ肉使用) ○炊き合わせ (大根・つみれ・こんにゃく・ささげ) ○青菜とじゃこのさっと煮 冷 ○お豆とかにかまのサラダ ○さつま芋と厚揚げのそぼろあん</p>	<p>【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【乳、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

0120-1010-68 (通話料無料)

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)