

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**6/18 (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。

6/23 (月)	●とり天 抹茶塩（国産鶏もも肉使用） ○白菜とさつま揚げの和風炒め ○煮物 冷 ○大根の柚子風味和え ○ブロッコリーと海老ソテー	【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆、えび】
6/24 (火)	●助宗タラのレモンバターソース ○白揚げの炊き合わせ ○ポテトのマスタード炒め 冷 ○大根の梅しらす和え ○豚と野菜のピリ辛炒め（産直豚小間肉使用）	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】
栄養士 おすすめ 6/25 (水)	●チーズイン照り焼きハンバーグ ○千草焼きの貝柱風味あん 冷 ○白菜とオクラのおかか和え ○チリコンカン（国産豚ひき肉使用） ○鶏とふきの山椒きんぴら（国産鶏もも肉使用）	【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】
6/26 (木)	●さわらのねぎ味噌焼き ○鶏肉と竹の子の高菜炒め（国産鶏もも肉使用） 冷 ○ツナと野菜のサラダ ○煮物 ○豚レバーの竜田おろしソース（国産豚レバー肉使用）	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】
6/27 (金)	●回鍋肉（産直豚ロース肉使用） ○鶏の塩麴唐揚げ（国産鶏もも肉使用） ○竹の子のザーサイ炒め 冷 ○小松菜とツナのごま和え ○えびしんじょと大根の煮物	【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】

※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・くるみ・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、容器のふたを開けて下さい。
- ・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）