7月 1回 献立表

%この週のキャンセル、数量・コースの変更は、6/25 (水)までにお願い致します。

	おかず(おかずのみ)コース	冷・・・このマー1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。
栄養士	●牛サイコロのソテー	【卵、乳、小麦、大豆 】
おすすめ	〇チリコンカーン	【乳、小麦、大豆 】
0 /00	◇ ○人参の焙煎ごまサラダ	【卵、小麦、大豆 】
6/30	〇たらと明太のおつまみ揚げ	【卵、小麦、大豆 】
(月)	○長芋の梅ジュレ	【乳、小麦、大豆 】
	エネルギー 415kcal たんぱく質 19.6g 脂質 29.4g	炭水化物 20.3g 塩分 2.6g
	●鯵の甘酢あんかけ	【小麦、大豆 】
	〇厚揚げと小松菜の旨みそ炒め	【小麦、大豆 】
_ ,,	〇ひじき煮	【乳、小麦、大豆 】
7/1	〇なすの甘辛炒め	【乳、小麦、大豆 】
(火)	⊘ ○黒豆	【大豆 】
	エネルギー 369kcal たんぱく質 20.7g 脂質 18.0g	炭水化物 30.4g 塩分 2.7g
	●揚げ鶏のポン酢がけ	【卵、小麦、大豆 】
	〇炊き合わせ(大根、五目真丈、椎茸)	【乳、小麦、大豆 】
7/0	〇高野豆腐とふきの煮物	【乳、小麦、大豆 】
7/2	〇竹の子の土佐炒め	【小麦、大豆 】
(水)	〇ピリ辛こんにゃく	【小麦、大豆 】
(,,,,		
	エネルギー 395kcal たんぱく質 20.4g 脂質 22.8g	
	●赤魚(メヌケ)の西京焼き	【乳、小麦、大豆 】
	○炒り鶏風	【乳、小麦、大豆 】
7/2	◇○ほうれん草とエリンギのごま和え	【乳、小麦、大豆 】
7/3	Oカニクリームコロッケ Odd ま	【乳、小麦、大豆、えび、かに 】
(木)	O焼売 	【卵、小麦、大豆、えび、かに 】
	エネルギー 362kcal たんぱく質 19.6g 脂質 17.9g	炭水化物 32.1g 塩分 2.5g
	●夏野菜のポークカレー	【乳、小麦、大豆 】
	〇オムレツのトマトソース	【卵、乳、小麦、大豆 】
7/4	◇ ○ワカメとかにかまの中華サラダ	【卵、小麦、大豆、かに 】
7/4	〇金平ごぼう	【乳、小麦、大豆 】
(金)	〇大学芋	【小麦、大豆 】
	エネルギー 398kcal たんぱく質 14.5g 脂質 21.6g	炭水化物 35.0g 塩分 2.6g

※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・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)