

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**7/2 (水)**までにお問い合わせ致します。

おかず (おかずのみ) コース

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>栄養士おすすめ</p> <p>7/7 (月)</p>	<p>●エビチリ&焼売 ○豚肉と大根のバター醤油煮 ○星形コロッケ 冷 ○玉ねぎとわかめの梅和え ○人参しりしり</p>	<p>【卵、小麦、大豆、えび、かに】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【大豆】</p>
<p>7/8 (火)</p>	<p>●豚肉の甘辛炒め ○ペネビスクソース ○竹輪の炊き合わせ ○厚焼き玉子 冷 ○白菜の梅和え</p>	<p>【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】</p>
<p>7/9 (水)</p>	<p>●黄金カレイのとろとろみぞれあん ○春雨と挽肉の炒め物 ○さつま揚げと里芋の煮物 ○ふきと油揚げの炒り煮 冷 ○漬物</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>7/10 (木)</p>	<p>●油淋鶏 ○水餃子 ○ビーフン炒め ○かぼちゃのベーコン煮 冷 ○チンゲン菜のピーナッツ和え</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆、落花生】</p>
<p>7/11 (金)</p>	<p>●サバのゆずみそ煮 ○豚肉とキャベツのんにく醤油炒め ○大根の小エビ煮 ○お豆のトマト煮 ○ポテトのバター醤油</p>	<p>【乳、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび】 【卵、乳、小麦、大豆】 【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・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)

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)