※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。

お弁当 (ごはん付き) 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。

7/7 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ●牛肉と野菜のオイスターソース炒め ○さつま揚げと大根の煮物 冷 ○小松菜とぜんまいのナムル ○大学かぼちゃ 冷 ○白菜とオクラのごま和え ○ご飯 (産直金芽米使用) 	<ul style="list-style-type: none"> 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【】
7/8 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ●いわしの梅煮 ○青椒肉絲 ○つみれと人参の煮物 冷 ○大根ときゅうりのじゃこ和え 冷 ○ほうれん草のピーナッツ和え ○あごだし五目ごはん (産直金芽米使用) 	<ul style="list-style-type: none"> 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆、落花生】 【小麦、大豆】
7/9 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ●極旨ヒレカツ ○かに風味焼売 ○チンゲン菜とツナの玉子炒め ○いんげんのくたくた煮 冷 ○漬物 ○ご飯 (産直金芽米使用) 	<ul style="list-style-type: none"> 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび、かに】 【卵、乳、小麦、大豆】 【】 【小麦、大豆】 【】
7/10 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ●豆腐ハンバーグ野菜おろし ○絹ごし揚げと人参の煮物 ○豚肉とチンゲン菜のオイスターソース炒め 冷 ○ポテトサラダ粒マスタード入り 冷 ○きゅうりのナムル ○ご飯 (産直金芽米使用) 	<ul style="list-style-type: none"> 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【】
7/11 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ●鶏のガリバタ風味焼き ○ジャーマンポテト ○アスパラのトマト煮 冷 ○野菜のサラダ 冷 ○キャベツの塩昆布和え ○ご飯 (産直金芽米使用) 	<ul style="list-style-type: none"> 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【】

※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)