

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、7/2 (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。

<p>7/7 (月)</p>	<p>●夏野菜のチキンカレー (国産鶏もも肉使用) ○キャベツの中華スープ煮 ○花真丈とわかめの煮物 冷 ○オクラと長芋のさっぱり和え ○揚げ餃子</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 437kcal たんぱく質22.8g 脂質 23.2g 炭水化物34.1g 塩分3.4g</p>		
<p> 7/8 (火)</p>	<p>●黄金カレイの油淋鶏ソース ○かぼちゃと厚揚げのそぼろあん ○4種きのこの和風醤油炒め 冷 ○キャベツのゆず和え ○豚肉と野菜の甘辛炒め (国産豚ロース肉使用)</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー439kcal たんぱく質27.9g 脂質20.2g 炭水化物38.9g 塩分 2.3g</p>		
<p>7/9 (水)</p>	<p>●青椒肉絲風 (国産豚ロース肉使用) ○野菜たっぷりスープ餃子 ○がんと里芋の煮物 冷 ○ほうれん草の辛子和え ○かにクリームコロッケ</p>	<p>【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび、かに】</p>
<p>エネルギー 401kcal たんぱく質22.4g 脂質 21.4g 炭水化物30.8g 塩分3.1g</p>		
<p>7/10 (木)</p>	<p>●サワラの塩麩漬焼き ○炊き合わせ ○アスパラとベーコンのソテー 冷 ○キャベツの七味醤油和え ○鶏のさっぱり煮 (国産鶏もも肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 416kcal たんぱく質29.3g 脂質 21.0g 炭水化物31.7g 塩分3.1g</p>		
<p>7/11 (金)</p>	<p>●豚肉となすの味噌炒め (国産豚ロース肉使用) ○千草玉子焼き 冷 ○大根とぜんまいの塩ナムル ○小松菜と油揚げの和風炒め ○さつま芋のはちみつ煮</p>	<p>【小麦、大豆、落花生】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 432kcal たんぱく質17.1g 脂質 21.6g 炭水化物44.1g 塩分2.2g</p>		

※届きましたら冷蔵庫で保管し、当日午後10時までに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、品質に問題はございません。

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)