

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、7/9 (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。

7/14 (月)	●サバの照焼き&焼売 ○チンゲン菜の中華風玉子炒め(産直豚小間肉使用) ○大学芋 冷○キャベツのナッツサラダ ○昆布煮	【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、落花生】 【乳、小麦、大豆】
エネルギー 441kcal たんぱく質19.3g 脂質 27.2g 炭水化物33.3g 塩分2.2g		
栄養士 おすすめ 7/15 (火)	●ケージャンチキン(国産鶏もも肉使用) ○ゴーヤチャンプルー(産直豚小間肉使用) ○煮物 冷○チンゲン菜とかにかまのごま和え ○塩麻婆豆腐(国産豚ひき肉使用)	【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、かに】 【小麦、大豆】
エネルギー419kcal たんぱく質25.6g 脂質24.5g 炭水化物24.4g 塩分 3.1g		
7/16 (水)	●ホッケの青しそ風味焼き ○なすとエリンギの甘辛炒め ○炊き合わせ 冷○オクラとわかめのサラダ ○ガリバタチキン(国産鶏もも肉使用)	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】
エネルギー 428kcal たんぱく質25.7g 脂質 26.2g 炭水化物25.1g 塩分3.1g		
7/17 (木)	●ハッシュドポーク(国産豚ロース肉使用) ○肉団子の和風スープ煮 ○具だくさんきんぴら 冷○人参とレーズンのサラダ ○えびカツ	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび】
エネルギー 397kcal たんぱく質17.2g 脂質 19.9g 炭水化物38.1g 塩分3.2g		
7/18 (金)	●助惣鱈の香草パン粉焼きトマトソース ○焼売の野菜あんかけ ○さつま芋と豚肉の照り煮(国産豚小間肉使用) 冷○きゅうりとわかめのごま醤油サラダ ○オムレツのチリソース	【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび、かに】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】
エネルギー 434kcal たんぱく質24.4g 脂質 17.8g 炭水化物46.3g 塩分3.2g		

※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)