8月 3回 献立表

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、 8/6 (水)までにお願い致します。

	おかず(おかずのみ)コース	
	●黄金カレイの唐揚げ&蓮根挟み揚げ	【卵、乳、小麦、大豆 】
	〇がんもとかぼちゃの煮物	【乳、小麦、大豆 】
0/10	〇なすの揚げびたし	【乳、小麦、大豆 】
8/18	○豚肉ともやしの焙煎ごま炒め	【卵、小麦、大豆 】
(月)	◇ ○漬物	【小麦、大豆 】
	 エネルギー 393kcal たんぱく質 19.6g 脂質 22.7g	炭水化物 28.1g 塩分 2.4g
95 ST	●ホイコーロー	【小麦、大豆 】
栄養士おすすめ	〇千草焼きのかに風味あんかけ	【卵、乳、小麦、大豆、かに 】
	〇ペンネミートソース	【乳、小麦、大豆 】
8/19	Oブロッコリーのナムル	【大豆 】
(火)	◇ ○あさりの生姜煮	【乳、小麦、大豆 】
	エネルギー 393kcal たんぱく質 23.0g 脂質 21.5g	
	●ホッケのゆず風味焼き	【乳、小麦、大豆 】
	〇さつま芋と鶏団子の照り煮	【乳、小麦、大豆 】
0/20	○豚肉とチンゲン菜の玉子炒め	【卵、小麦、大豆 】
8/20	Oささみフライ	【小麦、大豆 】 ┃
(水)	◇ ○切干大根の塩麴和え	
	エネルギー 405kcal たんぱく質 19.8g 脂質 20.2g	
	●鶏の唐揚げ	【卵、乳、小麦、大豆 】
	〇絹ごし揚げと椎茸の煮物	【乳、小麦、大豆 】
0/21	◇○白菜の浅漬け	【小麦、大豆 】
8/21	〇金平ごぼう	【乳、小麦、大豆 】
(木)	◇ ○大豆とじゃこの甘辛煮	【小麦、大豆 】
	エネルギー 438kcal たんぱく質 24.6g 脂質 25.9g	
	●白身魚(助惣鱈)の煮付け	【乳、小麦、大豆 】
	○かき揚げ	【卵、小麦、大豆 】
0/22	〇きのこと鶏肉のバター醬油炒め	【乳、小麦、大豆 】
8/22	○竹の子の土佐炒め	【小麦、大豆 】 【
(金)	❷ ○明太ポテトサラダ	【卵、乳、小麦、大豆 】
	エネルギー 402kcal たんぱく質 19.8g 脂質 23.8g	炭水化物 26.8g 塩分 2.0g

※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)