## 8月 4回 献立表

%この週のキャンセル、数量・コースの変更は、8/20 (水)までにお願い致します。

|       | おかず(おかずのみ)コース                      | 冷…このマークが入った<br>メニューは容器を温める<br>前に取り出して下さい。 |
|-------|------------------------------------|---|
| 栄養士   | ●家常豆腐                              | 【小麦、大豆    】                               |
| おすすめ  | ○かぼちゃとつくねの煮物                       | 【卵、乳、小麦、大豆 】                              |
| 0 /05 | ⊘ ○小松菜の辛子和え                        | 【小麦、大豆    】                               |
| 8/25  | 〇チーズ入りチキンカツ                        | 【卵、乳、小麦、大豆 】                              |
| (月)   | ◇ ○昆布の佃煮                           | 【小麦、大豆    】 ┃                             |
|       | エネルギー 402kcal たんぱく質 20.4g 脂質 22.3g | 炭水化物 30.9g 塩分 3.0g                        |
|       | ●サバの甘酢あんかけ                         | 【小麦、大豆                                    |
|       | ○豚肉とささげの甘辛カレー炒め                    |   |
|       | Oジャーマンポテト                          | 【卵、乳、大豆 】                                 |
| 8/26  | ◇ ○梅じそ大根                           | [9]                                       |
| (火)   | ⊘ ○セロリのピクルス                        | 【小麦、大豆 】                                  |
|       |                                    |   |
|       | エネルギー 381kcal たんぱく質 15.4g 脂質 26.0g | 炭水化物 23.2g 塩分 2.2g                        |
|       | ●鶏の塩糀焼き                            | 【大豆 】                                     |
|       | Oえびかつ                              | 【小麦、大豆、えび 】                               |
| 0/07  | ◇ ○ワカメとかにかまの中華サラダ                  | 【卵、小麦、大豆、かに 】                             |
| 8/27  | 〇ピーマンとじゃこのさっと煮                     | 【乳、小麦、大豆  】                               |
| (水)   | ○さつま芋のバター醬油煮<br>                   | 【乳、小麦、大豆   】                              |
|       | エネルギー 392kcal たんぱく質 20.0g 脂質 20.8g | 炭水化物 32.3g 塩分 2.4g                        |
|       | ●ホキの香草焼き                           | 【卵、乳、小麦、大豆 】                              |
|       | 〇プルコギ風スタミナ炒め                       | 【小麦、大豆    】                               |
| 0 /00 | ○揚げ餃子                              | 【小麦、大豆    】                               |
| 8/28  | ◇ ○ブロッコリーのごま和え                     | 【乳、小麦、大豆   】                              |
| (木)   | │ ○つきこんの味噌煮<br>│                   | 【乳、小麦、大豆   】                              |
|       | エネルギー 366kcal たんぱく質 22.5g 脂質 16.8g | 炭水化物 32.4g 塩分 2.9g                        |
|       | ●ハンバーグトマトソース                       | 【卵、乳、小麦、大豆 】                              |
|       | 〇さつま芋と豚肉の照り煮                       | 【乳、小麦、大豆   】                              |
| 0 /00 | 〇なすの焼き浸し                           | 【乳、小麦、大豆   】                              |
| 8/29  | 〇ふきとあさりの炒り煮                        | 【乳、小麦、大豆  】                               |
| (金)   | ◇ ○きゅうりと蒸し鶏のごまだれサラダ                | 【卵、小麦、大豆 】<br>【                           |
|       | エネルギー 376kcal たんぱく質 17.5g 脂質 16.2g | 炭水化物 39.1g 塩分 2.9g                        |

## ※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)