

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**9/17 (水)**までにお願ひ致します。

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。

9/22 (月)	●黒豚メンチ ○鶏ひじき煮（国産鶏もも小間肉使用） ○竹の子のザーサイ炒め 冷 ○ほうれん草とえのきの和え物 ○牛肉の甘辛煮（国産牛バラ肉使用）	【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】
	エネルギー 457kcal たんぱく質19.2g 脂質 28.9g 炭水化物30.7g 塩分2.7g	
9/23 (火)	祝日（秋分の日）の為、配達はお休みさせていただきます。	
 9/24 (水)	●アジの南蛮漬け ○キャベツと豚肉の中華炒め（産直豚バラ肉使用） ○小松菜のじゃこ炒め 冷 ○野菜のピクルス ○さつま芋のレモン煮	【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【 【
	エネルギー451kcal たんぱく質22.7g 脂質23.9g 炭水化物38.1g 塩分 1.5g	
9/25 (木)	●青椒肉絲風（国産豚ロース肉使用） ○かぼちゃとお豆腐揚げの貝柱あん ○鶏と長ねぎのピリ辛炒め（国産鶏もも小間肉使用） 冷 ○お豆とツナのサラダ ○かにクリームコロッケ	【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび、かに】
	エネルギー 400kcal たんぱく質20.5g 脂質 21.9g 炭水化物30.8g 塩分2.7g	
9/26 (金)	●白身魚（助惣鱈）とじゃが芋のガリバタ焼き ○野菜たっぷりチゲ（産直豚小間肉使用） 冷 ○きゅうりときくらげの中華和え ○シューマイ ○鶏肉とほうれん草の塩炒め（国産鶏もも小間肉使用）	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび、かに】 【大豆】
	エネルギー 400kcal たんぱく質29.4g 脂質 18.1g 炭水化物30.3g 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）