

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**9/24 (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。

9/29 (月)	●豚カツの玉子あん ○ほうれん草のたっぷり野菜炒め ○炊き合わせ（高野豆腐・人参・わかめ） 冷 ○もやしとピーマンのナムル ○鶏の山椒照り焼き（国産鶏もも肉使用）	【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】
9/30 (火)	●さばの塩麴焼き ○白菜の和風炒め ○ポテトのバター炒め 冷 ○オクラのなめ茸和え ○スパイシーケイジャン唐揚げ（国産鶏もも肉使用）	【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】
10/1 (水)	●豚肉と豆腐の味噌チゲ風（国産豚ロース肉使用） ○温野菜サラダチーズソース ○インゲンとベーコンのソテー 冷 ○キャベツとアーモンドのサラダ ○昆布煮（国産鶏もも小間肉使用）	【小麦、大豆】 【卵、乳】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、落花生】 【乳、小麦、大豆】
米蟹土 おすすめ 10/2 (木)	●鮭のきのこあんかけ ○焼き栗コロケ 冷 ○オクラとイカのおかか和え ○里芋とナスの田楽 ○豚肉とねぎの玉子炒め（産直豚小間肉使用）	【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【大豆】 【卵、大豆】
10/3 (金)	●チーズダッカルビ（国産鶏もも肉使用） ○にら饅頭のかにあんかけ ○小松菜とベーコンのソテー 冷 ○キャベツの白ドレ和え ○塩麻婆豆腐（国産豚ひき肉使用）	【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【卵、乳、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】

※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）