

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**10/22 (水)**までにお問い合わせ致します。

おかず（おかずのみ）コース

冷...このマークが入ったメニューは容器を温める前に取り出して下さい。

10/27 (月)	●厚揚げ肉豆腐 ○炊き合せ（五目巾着、大根、人参） ○コーンとほうれん草のソテー 冷 ○彩り野菜のマリネ ○大学芋	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】
10/28 (火)	●白身魚のオニオンジンジャーソース ○キャベツと鶏団子のスープ煮 ○花がんとれんこんの煮物 冷 ○白和え 冷 ○オクラのなめ茸和え	【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】
10/29 (水)	●チキンの和風トマトソース ○椎茸とさつま芋の煮物 冷 ○青菜と人参の沢庵ナムル ○春雨の中華炒め 冷 ○切干大根の塩麴和え	【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【 】
 10/30 (木)	●サワラのきのこクリームソース ○かぼちゃの炊き合わせ 冷 ○小松菜と小エビの和風マヨサラダ ○厚焼き玉子 冷 ○おつまみきゅうり	【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【卵、小麦、大豆、えび】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】
10/31 (金)	●豆腐ハンバーグ&ヒレカツ ○中華旨煮 ○チンゲン菜のじゃこそばろ ○五目しんじょ煮 冷 ○えのきとわかめの酢の物	【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆、えび】 【乳、小麦、大豆】 【乳、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）

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）