

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**12/3 (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。

12/8 (月)	<p>●豚肉と竹の子の生姜焼き ○がんもとかぼちゃの煮物 冷 ○明太ポテトサラダ ○じゃことチンゲン菜の炒め物 ○野菜とベーコンのトマト煮</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
12/9 (火)	<p>栄養士おすすめ ●まぐろかつ&かぼちゃコロッケ ○たけのこ入り麻婆春雨 ○さつま芋のガリバタ炒め ○水餃子 冷 ○切干大根の塩麹和え</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【 】</p>
12/10 (水)	<p>●肉団子の酢豚 ○オムレットマトソース ○小松菜のソテー 冷 ○大根なます 冷 ○煮豆</p>	<p>【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【大豆】 【 】 【 】</p>
12/11 (木)	<p>●アジのチーズピザ焼き ○鶏大根 ○かにクリームコロッケ 冷 ○キャベツの煮びたし 冷 ○セロリの塩昆布サラダ</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび、かに】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
12/12 (金)	<p>●タンドリーチキン&照り焼きチキン ○五目しんじょとかぶの煮物 ○高野豆腐のオランダ煮 ○竹輪天 冷 ○漬物</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>

※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）