

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**12/3 (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。

12/8 (月)	<p>●さばの塩焼き ○もやしと豚ロース肉のオイスター炒め(国産豚ロース肉使用) ○青菜のさっと煮 冷 ○白菜ときゅうりのサラダ ○肉団子とかぼちゃの甘酢だれ</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
12/9 (火)	<p>●揚げ鶏の黒酢ソース(国産鶏もも肉使用) ○白菜の旨煮 ○つきこんと竹輪のきんぴら 冷 ○わかめのさっぱりサラダ ○なすの肉味噌炒め(国産鶏ももひき肉使用)</p>	<p>【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
12/10 (水)	<p>●赤魚(メヌケ)のごま煮 ○鶏天(国産鶏もも肉使用) ○青菜のザーサイ炒め(産直豚小間肉使用) 冷 ○大根とじゃこの梅和え ○昆布煮</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
12/11 (木)	<p>●豚肉と豆腐の味噌チゲ風(国産豚ロース肉使用) ○野菜のキッシュ ○がんもの含め煮 冷 ○オクラと蒸し鶏の和え物 ○焼売</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび、かに】</p>
12/12 (金)	<p>●白身魚(シイラ)の香草パン粉焼きトマトソース ○豚肉の韓国風炒め(産直豚小間肉使用) ○彩り野菜のおろしソース 冷 ○白菜ときゅうりのさっぱりサラダ ○れんこんとさつま揚げの甘辛炒め</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、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)