

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**2/25 (水)**までにお問い合わせ致します。

## お弁当（ごはん付き）コース

...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。

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>3/2<br/>(月)</p>   | <p>●鶏天梅じそ風味<br/>○温野菜サラダ(ブロッコリー・南瓜・ウィンナー)<br/>○白菜とさつま揚げの和風炒め<br/> ○大根ときゅうりの柑橘サラダ<br/> ○ほうれん草のお浸し<br/>○白飯 (産直金芽米使用)</p> | <p>【卵、小麦、大豆】<br/>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【】</p>     |
| <p><br/>3/3<br/>(火)</p> | <p>●ホッケの照り焼き<br/>○ごぼうと山菜のきんぴら<br/>○煮物(大根・花がんと・ササゲ)<br/> ○菜の花としらすの辛子和え<br/> ○コーンサラダ<br/>○彩り蒸し寿司(産直金芽米使用)</p>        | <p>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【卵、小麦、大豆、えび】</p> |
| <p>3/4<br/>(水)</p>   | <p>●豚肉と野菜の甘辛炒め<br/>○厚焼玉子<br/>○じゃが芋のピリ辛あん<br/> ○ほうれん草のなめ茸和え<br/> ○大根の浅漬け柚子風味<br/>○白飯(産直金芽米使用)</p>                  | <p>【乳、小麦、大豆】<br/>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【】</p>         |
| <p>3/5<br/>(木)</p>   | <p>●アジのチリソース<br/>○千草玉子焼き貝柱あん<br/> ○もやしの中華サラダ<br/>○五目豆<br/> ○青菜のピーナッツ和え<br/>○ご飯(産直金芽米使用)</p>                       | <p>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆、落花生】<br/>【】</p> |
| <p>3/6<br/>(金)</p>   | <p>●豆腐ハンバーグきのこおろし<br/>○炊き合わせ(さつま揚げ・かぼちゃ)<br/>○ベーコンとキャベツのガーリックソテー<br/> ○白菜の梅サラダ<br/>○人参のごま味噌炒め<br/>○ご飯(産直金芽米使用)</p>   | <p>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、大豆】<br/>【】</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)