

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**4/15 (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。

<p>栄養士おすすめ 4/20 (月)</p>	<p>●エビチリ&焼売 ○鶏とじゃが芋の甘辛煮 ○ベーコンとキャベツの炒め物 ○かぼちゃのバターあえ 冷 ○漬物</p>	<p>【卵、小麦、大豆、えび、かに】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦】</p>
<p>4/21 (火)</p>	<p>●鶏肉のオイスター醤油焼き ○冬瓜のひき肉あんかけ 冷 ○ひじきのサラダ 冷 ○青菜の塩こうじごま和え ○油揚げと枝豆の高菜炒め</p>	<p>【卵、小麦、大豆】 【乳、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>4/22 (水)</p>	<p>●サワラのごま風味焼き ○甘辛鶏ごぼう ○豚肉と青菜の塩炒め ○なすの揚げびたし 冷 ○ワカメのさっぱり和え</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【大豆】 【乳、小麦、大豆】 【】</p>
<p>4/23 (木)</p>	<p>●三元豚の塩麴炒め ○かぼちゃとベーコンの和風煮 冷 ○菜の花の辛子マヨネーズ和え ○がんも煮 ○かに風味焼売</p>	<p>【大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび、かに】</p>
<p>4/24 (金)</p>	<p>●赤魚(メヌケ)の煮付け ○厚揚げと豚大根のんにく醤油炒め 冷 ○3種野菜の梅ナムル ○厚焼玉子 冷 ○煮豆</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【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)