

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**4/22 (水)**までにお問い合わせ致します。

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。

国産応援ご膳 (おかずのみ)

<p>4/27 (月)</p>	<p>●海老カツ ○五目しんじょの炊き合わせ ○ほうれん草とベーコンのソテー 冷 ○白菜のおかか和え ○豚肉とごぼうの時雨煮 (産直豚バラ肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆、えび】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 385kcal たんぱく質 15.1g 脂質21.1g 炭水化物 35.0g 塩分 3.0g</p>		
<p>栄養士 おすすめ 4/28 (火)</p>	<p>●ガーリックオニオンソースのチキンソテー (国産鶏もも肉使用) ○キャベツと帆立の中華炒め ○4種きのこの和風醤油炒め 冷 ○オクラとかにかまの浅漬け ○さつま芋となすの天ぷら</p>	<p>【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー 389kcal たんぱく質 21.3g 脂質19.5g 炭水化物 36.1g 塩分 2.6g</p>		
<p>4/29 (水)</p>	<p>昭和の日</p>	
<p>4/30 (木)</p>	<p>●サバの塩焼き ○白菜と鶏肉の旨塩炒め 冷 ○紫キャベツのマリネ ○花がんと小松菜の煮物 ○豚にら玉のキムチ炒め (産直豚小間肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび】</p>
<p>エネルギー436kcal たんぱく質 25.3g 脂質 29.3g 炭水化物 20.3g 塩分 2.7g</p>		
<p>5/1 (金)</p>	<p>●プルコギ風スタミナ炒め (国産豚ロース肉使用) ○かき揚げ ○ポテトとソーセージのマスタード炒め 冷 ○白菜としらすのお浸し ○黒豚焼売</p>	<p>【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー427kcal たんぱく質19.0g 脂質 25.6g 炭水化物 31.2g 塩分 2.3g</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)