

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**5/6 (水)**までをお願い致します。

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 5/11 (月)</p>	<p>●ハニーレモンチキン&コロッケ ○豚肉と白菜のオイスター炒め ○炊き合わせ 冷 ○きゅうりともやしの中華サラダ 冷 ○漬物</p>	<p>【卵、乳、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>5/12 (火)</p>	<p>●豆腐ハンバーグおろしソース ○たけのこと鶏肉、菜の花の炊き合わせ 冷 ○白菜のおかか和え 冷 ○パンプキンサラダ 冷 ○煮豆</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【大豆】</p>
<p>5/13 (水)</p>	<p>●鶏天の甘酢あんかけ ○さつま芋としんじょの煮物 ○豚肉とチンゲン菜の玉子炒め 冷 ○キャベツのしらす昆布和え 冷 ○きゅうりのピクルス</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【 】</p>
<p>5/14 (木)</p>	<p>●サバと大根の味噌煮 ○豚肉となすのスタミナ炒め ○厚焼玉子 冷 ○切干大根のパリパリ和風サラダ ○セロリの金平</p>	<p>【乳、大豆】 【大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【小麦、大豆】 【大豆】</p>
<p>5/15 (金)</p>	<p>●豚肉とキャベツのオイスター炒め ○麻婆大根 ○野菜コロッケ 冷 ○青菜のピーナッツ和え 冷 ○漬物</p>	<p>【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆、落花生】 【小麦】</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、品質に問題はございません。

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)