









※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>5/11 (月)</p>	<p>●サバの味噌煮 ○オムレツのかに風味あんかけ ○白菜とイカの旨煮  ○大根と人参の柑橘サラダ  ○オクラの和え物 ○ご飯（産直金芽米使用）</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【 】</p>
<p> 5/12 (火)</p>	<p>●牛肉ときのこのガリバタ炒め ○キャベツとベーコンのソテー ○炊き合わせ（がんも・大根・ワカメ）  ○小松菜とかにかまのねぎごま和え ○野菜のトマト煮 ○ケチャップライス（産直金芽米使用）</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>5/13 (水)</p>	<p>●海老カツ ○鶏団子の和風スープ煮 ○ベーコンとれんこんのカレーソテー  ○大根の甘酢漬け ○欧風マッシュポテト ○ご飯（産直金芽米使用）</p>	<p>【小麦、大豆、えび】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【 】 【乳 】 【 】</p>
<p>5/14 (木)</p>	<p>●チキンのトマトバジルソース ○野菜のガーリックオイル煮  ○キャベツときゅうりのさっぱり和え ○五目豆 ○青菜のさっと煮 ○ご飯（産直金芽米使用）</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【 】 【 】</p>
<p>5/15 (金)</p>	<p>●白身魚（ホキ）の油淋鶏ソース ○ジャーマンポテト  ○三色ナムル  ○パンプキンサラダ  ○セロリの浅漬け ○ご飯（産直金芽米使用）</p>	<p>【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【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）