

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**5/6 (水)**までにお問い合わせ致します。

<h2 style="text-align: center;">国産応援ご膳（おかずのみ）</h2>	
5/11 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ●まぐろかつ&豆腐ハンバーグ 【卵、乳、小麦、大豆】 ○絹ごし揚げと里芋の炊き合わせ 【卵、乳、小麦、大豆】 ○豚と長ねぎの甘辛炒め（産直豚小間肉使用） 【小麦、大豆】 冷 ○ゆず大根 【 】 ○鶏のハニーマスタード焼き（国産鶏もも肉使用） 【卵、乳、小麦、大豆】 <p>エネルギー432kcal たんぱく質22.8g 脂質 22.7g 炭水化物 33.4g 塩分 2.9g</p>
5/12 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ●豚肉のすき煮（国産豚ロース肉使用） 【乳、小麦、大豆】 ○キーマカレーコロッケ 【乳、小麦、大豆】 冷 ○インゲンのごま和え 【乳、小麦、大豆】 ○ひじき煮 【乳、小麦、大豆】 ○ナポリタン 【卵、乳、小麦、大豆】 <p>エネルギー 451kcal たんぱく質 23.1g 脂質 18.7g 炭水化物 48.1g 塩分 3.0g</p>
 5/13 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ●天ぷら盛り合わせ 【小麦、大豆、えび】 ○肉じゃが（産直豚小間肉使用） 【乳、小麦、大豆】 ○小松菜としめじのソテー 【小麦、大豆】 冷 ○オクラと大根の浅漬け 【小麦、大豆】 ○鶏の油淋鶏ソースかけ（国産鶏もも肉使用） 【小麦、大豆】 <p>エネルギー409kcal たんぱく質 20.0g 脂質 21.2g 炭水化物 36.0g 塩分 3.4g</p>
5/14 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ●デミソースハンバーグ 【卵、乳、小麦、大豆】 ○大根と豚肉の甘辛生姜炒め（産直豚小間肉使用） 【乳、小麦、大豆】 冷 ○キャベツとコーンのサラダ 【卵、小麦、大豆】 ○こんにゃくと油揚げの炒り煮 【乳、小麦、大豆】 ○オムレツのトマトソース 【卵、乳、小麦、大豆】 <p>エネルギー 418kcal たんぱく質22.0g 脂質 19.7g 炭水化物 38.6g 塩分3.1g</p>
5/15 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ●ホッケの照り焼き 【乳、小麦、大豆】 ○かぼちゃと厚揚げのそぼろあん 【乳、小麦、大豆】 ○ほうれん草と人参の煮浸し 【乳、小麦、大豆】 冷 ○きゅうりと蒸し鶏のサラダ 【小麦、大豆】 ○豚肉のプルコギ風（産直豚小間肉使用） 【小麦、大豆】 <p>エネルギー421kcal たんぱく質 27.8g 脂質 16.9g 炭水化物 39.5g 塩分 3.0g</p>

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。

※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致します。（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）