

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**5/20 (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>5/25 (月)</p>	<p>●ハンバーグきのこソース ○じゃが芋のクリーム煮 冷 ○インゲンの胡麻味噌和え 冷 ○春雨サラダ 冷 ○漬物</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>栄養士 おすすめ 5/26 (火)</p>	<p>●天ぷら盛り合わせ ○じゃが芋とソーセージのガーリック炒め ○ひじきの炒り煮 冷 ○胡麻マヨごぼうサラダ 冷 ○漬物</p>	<p>【小麦、大豆、えび】 【大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【小麦】</p>
<p>5/27 (水)</p>	<p>●豚肉のビビンバ風 ○たけのこのそぼろ煮 冷 ○根菜とひじきのサラダ ○さつま芋のレモン煮 冷 ○オクラのおかか和え</p>	<p>【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>5/28 (木)</p>	<p>●麻婆豆腐&amp;オムレツ ○鶏肉と里芋の照り焼き ○小松菜の香味炒め ○かぼちゃのバター醤油味 冷 ○コーンのマヨ和え</p>	<p>【卵、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】</p>
<p>5/29 (金)</p>	<p>●タンドリーチキン&amp;照り焼きチキン ○大根とさつま揚げの煮物 ○かぼちゃコロケ ○ほうれん草と油揚げのお浸し 冷 ○白菜のゆず漬け</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、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)