

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、6/3 (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>6/8 (月)</p>	<p>●シイラと野菜の黒酢あん ○豚肉とじゃが芋の甘辛煮 (産直豚小間肉使用) ○キャベツとベーコンのソテー 冷 ○お豆の胡麻サラダ ○にら饅頭</p>	<p>【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】</p>
<p>エネルギー433kcal たんぱく質26.0g 脂質13.8g 炭水化物 49.8g 塩分 2.3g</p>		
<p>6/9 (火)</p>	<p>●豚肉とキャベツのねぎ塩炒め (国産豚ロース肉使用) ○赤魚の和風ゆずおろし 冷 ○大根の野沢菜和え ○厚焼玉子 ○具だくさんやきそば (国産鶏もも小間肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー379kcal たんぱく質 22.8g 脂質19.4g 炭水化物 27.4g 塩分 2.5g</p>		
<p>栄養士 おすすめ 6/10 (水)</p>	<p>●天ぷら盛り合わせ ○青菜と鶏肉のピリ辛玉子炒め (国産鶏もも小間肉使用) 冷 ○ほうれん草とツナのゆず風味サラダ ○なすの揚げ浸し ○豚肉のブラウンソース (産直豚小間肉使用)</p>	<p>【小麦、大豆、えび】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー436kcal たんぱく質21.2g 脂質25.9g 炭水化物31.1g 塩分 2.8g</p>		
<p>6/11 (木)</p>	<p>●じゃが芋と鶏肉の甘辛 (産直鶏もも肉使用) ○ベーコンと野菜の塩炒め 冷 ○菜の花のお浸し ○こんにゃくのピリ辛煮 ○ポークオニオン (産直豚小間肉使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー413kcal たんぱく質25.2g 脂質 21.9g 炭水化物30.2g 塩分2.7g</p>		
<p>6/12 (金)</p>	<p>●鮭のごま味噌焼き ○チリコンカン (国産豚ひき肉使用) ○じゃが芋とアスパラのバター風味 冷 ○小松菜とちくわのお浸し ○唐揚げの黒酢ソース</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】</p>
<p>エネルギー387kcal たんぱく質30.0g 脂質14.5g 炭水化物35.2g 塩分2.9g</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)