






※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**6/10 (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>6/15<br/>(月)</p>   | <p>●牛肉とゴーヤの青椒肉絲<br/>○なすとじゃが芋のピリ辛あん<br/>○炊き合わせ<br/> ○ほうれん草のピーナッツ和え<br/>○コーンバター<br/>○ご飯（産直金芽米使用）</p>   | <p>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆、落花生】<br/>【乳】<br/>【】</p>              |
| <p>6/16<br/>(火)</p>   | <p>●白身魚（助惣鱈）の和風野菜あんかけ<br/>○鶏とごぼうのきんぴら<br/>○高野豆腐とかぼちゃの煮物<br/> ○キャベツときゅうりのサラダ<br/> ○オクラとかにかまのさっぱり和え<br/>○ご飯（産直金芽米使用）</p> | <p>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【卵、乳、小麦、大豆、落花生】<br/>【卵、小麦、大豆、かに】<br/>【】</p> |
| <p>6/17<br/>(水)</p>   | <p>●鶏のレモンペッパー焼き<br/>○ふろふき大根<br/>○じゃが芋とソーセージのガーリック炒め<br/> ○白菜と人参のサラダ<br/>○枝豆の高菜炒め<br/>○ご飯（産直金芽米使用）</p>  | <p>【大豆】<br/>【乳、大豆】<br/>【大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【】</p>                       |
| <p> 6/18<br/>(木)</p> | <p>●秋刀魚の蒲焼き風<br/>○昆布煮<br/>○かぼちゃと椎茸の煮物<br/> ○小松菜の辛子和え<br/> ○漬物<br/>○鶏だしの炊き込みご飯（産直金芽米使用）</p>                            | <p>【乳、小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】</p>       |
| <p>6/19<br/>(金)</p>   | <p>●ハンバーグサルサソース<br/>○豆腐となすの揚げびたし<br/>○鶏とれんこんのきんぴら<br/> ○大根とワカメの青じそ風味<br/>○人参のシリシリ<br/>○ご飯（産直金芽米使用）</p>   | <p>【卵、乳、小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【小麦、大豆】<br/>【乳、小麦、大豆】<br/>【】</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）