

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**6/24 (水)**までにお問い合わせ致します。

# 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>6/29 (月)</p>	<p>●ホキの和風野菜あんかけ ○たけのこと鶏肉、菜の花の炊き合わせ ○厚焼き玉子 ○さつま芋のレーズン煮 冷 ○漬物 (沢庵)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【】 【小麦】</p>
<p>栄養士 おすすめ 6/30 (火)</p>	<p>●牛サイコロのソテー ○チリコンカン 冷 ○人参の焙煎ごまサラダ ○竹輪天 冷 ○長芋の梅ジュレ</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>7/1 (水)</p>	<p>●鰯の甘酢あんかけ ○厚揚げと小松菜の旨み炒め ○ひじき煮 ○なすの甘辛炒め 冷 ○黒豆</p>	<p>【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【大豆】</p>
<p>7/2 (木)</p>	<p>●揚げ鶏のポン酢がけ ○炊き合わせ (大根、五目真丈、椎茸) ○高野豆腐とふきの煮物 ○竹の子の土佐炒め ○ピリ辛こんにゃく</p>	<p>【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】</p>
<p>7/3 (金)</p>	<p>●赤魚 (メヌケ) の西京焼き ○炒り鶏風 冷 ○ほうれん草とエリンギのごま和え ○カニクリームコロッケ ○焼売</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆、えび、かに】 【卵、小麦、大豆、えび、かに】</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)