


※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>6/29 (月)</p>	<p>●肉団子と野菜の黒酢あんかけ ○さつま揚げとキャベツのおかか炒め ○厚焼玉子  ○長芋とオクラのなめ茸和え  ○きゅうりのナムル ○ご飯 (産直金芽米使用)</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【】</p>
<p>6/30 (火)</p>	<p>●さばの塩麹漬焼き ○チーズ入りチキンカツ ○豚肉とキャベツのんにく醤油  ○小松菜のピーナッツ和え  ○なめ茸おろし ○ご飯 (産直金芽米使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆、落花生】 【小麦、大豆】 【】</p>
<p> 7/1 (水)</p>	<p>●牛肉のねぎ塩炒め ○ひじきの甘辛炒り煮 ○磯辺仕立ての一口ささみフライ  ○オクラとキャベツのおかか和え  ○漬物 ○菜めし (産直金芽米使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦】 【】</p>
<p>7/2 (木)</p>	<p>●白身魚 (助惣鱈) のトマトカレーソース ○チンゲン菜とえびの炒め物  ○玉ねぎと豆のサラダ ○大学いも  ○人参の一味和え ○ご飯 (産直金芽米使用)</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【卵、乳、小麦、大豆、落花生】 【小麦、大豆】 【大豆】 【】</p>
<p>7/3 (金)</p>	<p>●油淋鶏 ○小松菜のじゃこ炒め ○がんもと大根の煮物  ○ワカメとかにかまの中華和え  ○佃煮 ○ご飯 (産直金芽米使用)</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【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)