

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**8/19 (水)**までをお願い致します。

国産応援ご膳（おかずのみ）

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。

8/24 (月)	●揚げ鶏の甘酢和え（国産鶏もも肉使用） ○点心盛り合わせ 冷 ○ビスク仕立てのポテトサラダ ○キャベツとえびのねぎ塩炒め ○煮物（さつま揚げ、人参、ササゲ）	【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【卵、乳、小麦、大豆、えび、かに】 【小麦、大豆、えび】 【乳、大豆】
	エネルギー 434kcal たんぱく質21.7g 脂質 19.8g 炭水化物43.0g 塩分2.2g	
栄養士 おすすめ 8/25 (火)	●焼き鮭の香味ソース ○豚肉のビビンバ風（国産豚ロース肉使用） ○きのこベーコンの和風ソテー 冷 ○野菜サラダ ○ヒレカツ	【乳、小麦、大豆、えび】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】
	エネルギー406kcal たんぱく質31.6g 脂質19.7g 炭水化物25.9g 塩分 2.7g	
8/26 (水)	●豚肉となすの味噌炒め（国産豚ロース肉使用） ○筑前煮（国産鶏もも小間肉使用） ○南瓜と椎茸の炊き合わせ 冷 ○お豆サラダ ○かにあんかけ餃子	【小麦、大豆、落花生】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】
	エネルギー 427kcal たんぱく質19.7g 脂質 17.8g 炭水化物47.3g 塩分2.9g	
8/27 (木)	●ブリの照り焼き ○肉じゃが（産直豚小間肉使用） ○ほうれん草とベーコンのソテー 冷 ○しらすと大根の辛子和え ○ナポリタン	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、大豆】 【小麦、大豆】 【小麦、大豆】
	エネルギー 402kcal たんぱく質25.8g 脂質 14.8g 炭水化物41.4g 塩分3.2g	
8/28 (金)	●焼き肉風炒め（国産豚ロース肉使用） ○炊き合わせ（五目巾着、大根、人参） ○えびと小松菜のソテー 冷 ○なすの香味和え ○オムレツチリソース	【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆、えび】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】
	エネルギー 416kcal たんぱく質22.8g 脂質 23.7g 炭水化物28.5g 塩分2.6g	

※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ことがございます。）
- ・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）