

※この週のキャンセル、数量・コースの変更は、**9/9 (水)**までにお問い合わせ致します。

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。

9/14 (月)	●豆腐ハンバーグ和風野菜あん ○しらたきのチャプチェ（産直豚小間肉使用） ○インゲンとベーコンのソテー 冷○ポテトサラダ ○鶏肉のデミソース（国産鶏もも肉使用）	【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】
エネルギー 461kcal たんぱく質23.7g 脂質 23.5g 炭水化物40.8g 塩分3.1g		
9/15 (火)	●ポークチャップ（国産豚ロース肉使用） ○ごろっと野菜のアヒージョソース ○ひじき煮 冷○白菜とオクラのごま和え ○ささみフライ	【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】
エネルギー 409kcal たんぱく質19.7g 脂質 20.8g 炭水化物37.7g 塩分2.5g		
9/16 (水)	●エビカツと白身魚フライのタルタル添え ○春雨の中華炒め（国産鶏もも小間肉使用） ○炊き合わせ（五目真丈・れんこん・椎茸） 冷○春菊と人参のナッツサラダ ○豚肉とごぼうの甘辛炒め（国産豚ロース肉使用）	【卵、乳、小麦、大豆、えび】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆、落花生】 【乳、小麦、大豆】
エネルギー 462kcal たんぱく質19.9g 脂質 25.9g 炭水化物37.9g 塩分2.6g		
9/17 (木)	●チキンソテーガーリックソース（国産鶏もも肉使用） ○イカときのこの中華炒め ○ジャーマンポテト 冷○ほうれん草の辛子和え ○かにあんかけ餃子	【小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】
エネルギー382kcal たんぱく質26.5g 脂質17.0g 炭水化物33.7g 塩分 3.4g		
9/18 (金)	●ホッケの照り焼き ○さつま揚げと大根の煮物 ○挽肉とお豆のカレー（国産鶏ももひき肉使用） 冷○きゅうりとカニかまのサラダ ○厚揚げの甘辛ごま照り	【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、えび】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆、かに】 【小麦、大豆】
エネルギー 408kcal たんぱく質25.8g 脂質 19.7g 炭水化物32.6g 塩分3.3g		

※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）