

※この週のキャンセル、数量・コース・曜日の変更は、**3/21 (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。

<p>3/26 (月)</p>	<p>●アジのごま照り焼き ○もやしとピーマンのチャンプルー ○さつまいもと豚肉の甘辛煮 (産直豚肉使用) 冷 ○ほうれん草とツナの韓国風サラダ ○クリームコロッケ</p> <p>エネルギー 436kcal たんぱく質 26.7g 脂質 16.3g 炭水化物 42.4g 塩分 3.0g</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、えび、かに、大豆】</p>
<p>3/27 (火)</p>	<p>●鶏の唐揚げ (国産鶏肉使用) ○ポトフ (カブ・かぼちゃ・ブロッコリー・ウィンナー) ○4種きのこの和風醤油炒め 冷 ○セロリのおかか和え 冷 ○もやしのカラフルサラダ</p> <p>エネルギー 397kcal たんぱく質 21.9g 脂質 23.4g 炭水化物 24.2g 塩分 2.6g</p>	<p>【卵、乳、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【乳、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【】</p>
<p>3/28 (水)</p>	<p>●金目鯛の煮付け ○野菜たっぷりスープ餃子 ○ほうれん草と白滝の煮浸し 冷 ○ポテトサラダ ○豚肉と玉ねぎのピリ辛味噌炒め (産直豚肉使用)</p> <p>エネルギー 419kcal たんぱく質 20.2g 脂質 23.6g 炭水化物 29.2g 塩分 3.0g</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【乳、小麦、落花生、大豆】</p>
<p>3/29 (木)</p>	<p>●牛肉コロッケ (北海道産じゃが芋使用) ○本格麻婆豆腐 ○なすのトマト煮 冷 ○オクラとイカの梅和え ○白菜とさつまいもの炒め物</p> <p>エネルギー 418kcal たんぱく質 16.9g 脂質 20.4g 炭水化物 44.5g 塩分 2.4g</p>	<p>【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【小麦、大豆】 【乳、小麦、大豆】</p>
<p>3/30 (金)</p>	<p>●海鮮中華旨煮 ○なすとエリンギの甘辛炒め ○じゃが芋の貝柱あん 冷 ○きゅうりとセロリのマヨサラダ ○鶏唐の黒酢ソース (国産鶏肉使用)</p> <p>エネルギー 437kcal たんぱく質 22.1g 脂質 28.9g 炭水化物 29.1g 塩分 3.0g</p>	<p>【乳、小麦、えび、大豆】 【乳、小麦、大豆】 【卵、乳、小麦、大豆】 【卵、小麦、大豆】 【卵、乳、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・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 フリーコール **0120-1010-68** 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)