8月1回 献立表

%この週のキャンセル、数量・コースの変更は、7/31 (水)までにお願い致します。

[国産応援ご膳(おかずのみ)	
	●赤魚(メヌケ)の和風ゆずおろし	【乳、小麦、大豆 】
	○竹輪とさつま芋の天ぷら	【卵、小麦、大豆 】
0 / [├── ○ほうれん草と人参のお浸し	【乳、小麦、大豆 】
8/5	〇なすのピリ辛だれ	【小麦、大豆 】
(月)	○豚バラと玉ねぎのねぎ塩炒め(産直豚バラ肉使用) 【乳、小麦、大豆 】 ┃
	 エネルギー 455kca たんぱく質 21.9g 脂質 25.2g	炭水化物 34.1g 塩分 2.4g
	●黒豚メンチ	【卵、乳、小麦、大豆 】
	〇チリコンカン(国産鶏ももひき肉使用) 	【乳、小麦、大豆 】
	〇竹の子のザーサイ炒め	【小麦、大豆 】
8/6	◇ ○ほうれん草とエリンギの柑橘風味和え	【小麦、大豆 】
(火)	〇牛肉の甘辛煮(国産牛バラ肉使用)	【乳、小麦、大豆 】
	エネルギー 452kcal たんぱく質 19.6g 脂質 27.9g	炭水化物 31.3g 塩分 2.1g
栄養士	●八宝菜(産直豚小間肉使用)	【小麦、大豆、えび 】
おすすめ	〇黒豚焼売	【卵、乳、小麦、大豆 】
0 /7	〇かぼちゃと厚揚げのそぼろあん	【乳、小麦、大豆 】
8/7	◇ Oわかめときゅうりの中華サラダ	【卵、小麦、大豆、かに 】
(水)	〇鶏肉のサルサソース(国産鶏もも肉使用)	【卵、乳、小麦、大豆 】
	 エネルギー 420kca たんぱく質 27.1g 脂質 19.7g	炭水化物 33.2g 塩分 3.2g
	●豚ロースの生姜焼き(国産豚ロース肉使用)	【小麦、大豆 】
	〇豆腐と野菜の揚げびたし	【乳、小麦、大豆 】
	〇人参の玉子炒め	【卵、乳、小麦、大豆 】
8/8	◇ ○紫キャベツのサラダ	【卵、小麦、大豆 】
(木)	〇大根の味噌そぼろあん(国産豚ひき肉使用)	【乳、小麦、大豆 】
	 エネルギー 413kca たんぱく質 21.5g 脂質 23.7g	炭水化物 28.5g 塩分 2.5g
	●さわらのさらさ蒸し	【卵、乳、小麦、大豆、えび 】
	〇炊き合わせ(南瓜、つくね、スナップエンド)	【卵、乳、小麦、大豆 】
0 /0	〇とりとセロリの塩炒め(国産鶏小間肉使用)	【大豆 】
8/9	── 〇イカとにらの酢味噌和え	【大豆 】
(金)	〇ヒレカツ	【卵、乳、小麦、大豆 】
	 エネルギー 428kca たんぱく質 31.5g 脂質 17.1g	炭水化物 38.0g 塩分 3.5g

※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・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・別添の夕し等は取り出し、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)