4	月29	日(月)			4月30	日(火)			5月1日	3(水)			5月2	3(木)			5月3日	3(金)			5月4日	3(土)			5月5	日(日)	
7日	間コ-	ースのみ							5•7日間	コース		•								7日間=	コースの	方のみ	お届け				
白飯/ゆかり	IJ			白飯/黒	ゴマ			菜飯/白	ゴマ			白飯/は	かり			白飯/黒	ゴマ			白飯/白	ゴマ			白飯/ゆ	かり		
アジ大葉フ	ライ			黒メバル	/山椒焼き	ŧ		豚肉のブ	゚ルコギ			サバ塩	焼き			酢豚				タラの甘	酢あんか	け		サーモン	ノマヨカツ		
豚すきやき	煮/焼き	き豆腐煮		南瓜のそ	そぼろあん	かけ		ひじき煮				豚肉と	里芋のごま	煮込み		白身魚の	のふわらか	大		ビーフシ	チュー			煮物盛	J合わせ		
カレー風味	ビーフ:	ン		白菜煮湯	曼し			小松菜と	卵の炒め	物		牛蒡とご	ウインナー	金平		のっぺい	・風煮(山	口郷土)		ほうれん	草ツナ炒	め		春雨の	作物		
ナムル/大	根ツナ	サラダ		枝豆/五	目生酢			スパゲテ	ィサラダ	⁄金時豆		ほうれんナサラダ	し草お浸し ₹	/ブロッコ	リーツ	ひじきと	ニラの煮物	勿/白菜彩	り和え	わかめの	0炒り煮/	白花豆		青梗菜	゙ ま和え/	マカロニキ	ナラダ
小麦・牛肉・ご	ま・大豆・	鶏肉∙豚肉∙	ゼラチ	小麦・大豆	·鶏肉·ごま			小麦·牛肉· 卵·乳製品·		鶏肉・豚肉・	ゼラチン・	小麦・ごま				小麦・牛肉 乳製品・ご		・豚肉・ゼラチ	ン・卵・	小麦·大豆	・乳製品・牛	肉・鶏肉・ご	ま	乳製品・小ごま・豚肉	麦・大豆・鶏 ・りんご	肉・卵・さけ・	・ゼラチン・
熱量 43	39 kcal	塩分	2.6 g	急量	379 kcal	塩分	2.0 g	熱量	451 kcal	塩分	2.9 g	熱量	500 kcal	塩分	2.1 g	熱量	446 kcal	塩分	2.1 g	熱量	469 kcal	塩分		熱量	457 kcal	塩分	2.0 g
たんぱく質 12	2.9 g	脂質	10.3 g	たんぱく質	16.2 g	脂質	4.9 g	たんぱく質	15.3 g	脂質	13.3 g	たんぱく質	t 17.3 g	脂質	19.4 g	たんぱく質	12.4 g	脂質	12.5 g	たんぱく質	16.3 g	脂質	11.9 g	たんぱく質	10.8 g	脂質	12.4 g
炭水化物 74	4.9 g	カルシウム	52 mg	炭水化物	68.8 g	カルシウム	74 mg	炭水化物	68.3 g	カルシウム	90 mg	炭水化物	63.6 g	カルシウム	75 mg	炭水化物	72.5 g	カルシウム	62 mg	炭水化物	76.5 g	カルシウム	57 mg	炭水化物	77.2 g	カルシウム	71 mg
カリウム 26	66 mg			カリウム	441 mg			カリウム	420 mg	İ		カリウム	308 mg	<u> </u> 		カリウム	276 mg	i ! !		カリウム	225 mg	! ! !		カリウム	191 mg		

アジ大葉フライ					豚肉のプルコギ				サバ塩焼き				酢豚				タラの甘酢あんかけ				サーモンマヨカツ						
豚すきや	き煮/焼き	き豆腐煮		南瓜のそ	ぼろあん	かけ		ひじき煮				豚肉と里	芋のごま	煮込み		白身魚の	うふわらた	大		ビーフシ	チュー			煮物盛り	合わせ		
カレー風	味ビーフ:	ン		白菜煮浸	₹L			小松菜と	卵の炒め	物		牛蒡とウ	インナー	金平		のっぺい	風煮(山	口郷土)		ほうれん	草ツナ炒	め		春雨の酢	下物		
ナムル/;	大根ツナ	サラダ		枝豆/五	目生酢			スパゲテ	ィサラダ	⁄金時豆		ほうれん	草お浸し	/ブロッコ!	ノーツ	ひじきと	ニラの煮物	勿/白菜彩	り和え	わかめの)炒り煮/	白花豆		青梗菜こ	*ま和え/	マカロニサ	ナラダ
小麦・牛肉・ン・さば	ごま・大豆・	鶏肉・豚肉・	ゼラチ	小麦・大豆・	·鶏肉·ごま			小麦·牛肉 卵·乳製品		鶏肉・豚肉・	ゼラチン・			卵∙乳製品∙ ≟		小麦・牛肉・乳製品・ご		·豚肉・ゼラ ?	チン・卵・	小麦・大豆	·乳製品·牛I	肉・鶏肉・ご	ŧ	乳製品・小ごま・豚肉・	麦・大豆・鶏 りんご	肉・卵・さけ・	ゼラチン・
熱量	239 kcal	塩分	3.0 g	量 療	146 kcal	塩分	2.3 g	熱量	272 kcal	塩分	2.8 g	熱量	258 kcal	塩分	2.2 g	熱量	263 kcal	塩分	2.7 g	熱量	252 kcal	塩分	2.0 g	熱量	321 kcal	塩分	2.3 g
たんぱく質	11.5 g	脂質	10.2 g	たんぱく質	12.3 g	脂質	3.4 g	たんぱく質	15.0 g	脂質	15.1 g	たんぱく質	13.2 g	脂質	17.2 g	たんぱく質	12.3 g	脂質	10.7 g	たんぱく質	12.8 g	脂質	10.7 g	たんぱく質	9.6 g	脂質	18.0 g
炭水化物	26.9 g	カルシウム	59 mg	炭水化物	18.0 g	カルシウム	78 mg	炭水化物	20.1 g	カルシウム	107 mg	炭水化物	12.1 g	カルシウム	79 mg	炭水化物	28.7 g	カルシウム	63 mg	炭水化物	28.7 g	カルシウム	60 mg	炭水化物	31.8 g	カルシウム	89 mg
カリウム	350 mg			カリウム	478 mg			カリウム	521 mg			カリウム	361 mg			カリウム	382 mg			カリウム	263 mg			カリウム	226 mg		

豚肉と野菜のスタミナ炒め 白身フライ/オーロラソース	チキン南蛮	赤魚のトマトソースかけ	サワラ竜田揚げ	ハンバーグ野菜あんかけ	ホキの野菜あんかけ
オムレツのハヤシソースかけ回鍋肉	のっぺい風煮(山口郷土)	大根と大根葉炒め煮	野菜コンソメ煮	大豆トマト煮	八宝菜
いんげんと薩摩揚げの煮物 じゃが芋とベーコンのスープ煮	青梗菜と卵ソテー	ほうれん草お浸し	いんげんとベーコンソテー	ほうれん草錦糸和え	じゃが芋の炒り煮
枝豆とひじき白和え 海老とブロッコリー塩だれ炒め	さつま芋サラダ	卵と人参のソテー	ひじきとニラの煮物	キャベツと桜エビの煮浸し	小松菜煮浸し
大根ツナサラダ	オクラとツナ和え	もやしと木耳ナムル	オクラの生姜和え	さつま芋金平	マカロニサラダ
さくら漬 五目生酢	金時豆	大豆煮/ごぼうサラダ	ピリ辛こんにゃく	カリフラワーとオクラのサラダ	五目生酢/白花豆
小麦・ごま・大豆・豚肉・りんご・卵・乳製品・ 牛肉・鶏肉・さば	卵・乳製品・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・りんご	卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・り んご・さば	小麦・ごま・大豆・卵・乳製品・鶏肉・豚肉	小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ 卵・乳製品・えび・りんご	・ 小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・え び・ごま・卵・乳製品・りんご
熱量 289 kcal 塩分 3.4 g 熱量 372 kcal 塩分 3.3 g	熱量 445 kcal 塩分 2.9 g	熱量 212 kcal 塩分 3.5 g	熱量 261 kcal 塩分 3.0 g	熱量 297 kcal 塩分 3.5 g	熱量 264 kcal 塩分 2.2 g
たんぱく質 17.5 g 脂質 15.5 g たんぱく質 15.1 g 脂質 21.1 g	たんぱく質 17.2 g 脂質 27.7 g	たんぱく質 13.4 g 脂質 9.5 g	たんぱく質 12.9g 脂質 13.8g	たんぱく質 14.6 g 脂質 15.7 g	たんぱく質 14.0 g 脂質 10.4 g
炭水化物 21.9 g カルシウム 75 mg 炭水化物 33.3 g カルシウム 90 m	g 炭水化物 33.9 g カルシウム 104 mg	g 炭水化物 19.4 g カルシウム 94 mg	炭水化物 23.7 g カルシウム 81 mg	炭水化物 25.5 g カルシウム 120 mg	g 炭水化物 30.2 g カルシウム 71 mg
カリウム 537 mg カリウム 334 mg	カリウム 400 mg	カリウム 383 mg	カリウム 657 mg	カリウム 608 mg	カリウム 374 mg

白飯			白飯				白飯				白飯				白飯				白飯								
豚すきやき煮/焼き豆腐煮				黒メバル	山椒焼き	•	豚肉のプルコギ				サバ塩焼き				酢豚				タラの甘	酢あんか	け		サーモン	マヨカツ			
カレー風味と	ヹーフン			南瓜のそ	ぎあんか	いけ		小松菜と	卵の炒め	物		豚肉と里	芋のごま	煮込み		のっぺい	風煮(山	口郷土)		ほうれん	草ツナ炒	め		煮物盛り	合わせ		
大根ツナサラ	ラダ			五目生配	†			スパゲテ				ブロッコ!				白菜彩り	和え			わかめの	炒り煮			青梗菜ご	ま和え		
小麦・牛肉・ごまン・さば	₹・大豆・乳	鶏肉∙豚肉・t	ヹラチ	小麦・大豆・鶏肉・ごま				小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ 卵・乳製品・りんご				・ 小麦・ごま・大豆・豚肉・さば・卵・りんご			小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま				₹ 小麦・大豆・乳製品・鶏肉				乳製品・小麦・大豆・鶏肉・卵・さけ・ゼラチンごま				
熱量 331	1 kcal	塩分	1.8 g	熱量	317 kcal	塩分	1.4 g	熱量	380 kcal	塩分	1.8 g	熱量	430 kcal	塩分	1.6 g	熱量	316 kcal	塩分	1.7 g	熱量	369 kcal	塩分	1.5 g	量療	373 kcal	塩分	1.4 g
たんぱく質 9.5	5 g	脂質	6.1 g	たんぱく質	13.6 g	脂質	4.0 g	たんぱく質	12.6 g	脂質	12.5 g	たんぱく質	15.4 g	脂質	16.9 g	たんぱく質	11.1 g	脂質	4.9 g	たんぱく質	13.8 g	脂質	9.9 g	たんぱく質	9.3 g	脂質	10.4 g
炭水化物 60.6	6 g	カルシウム	30 mg	炭水化物	57.5 g	カルシウム	59 mg	炭水化物	54.7 g	カルシウム	68 mg	炭水化物	53.2 g	カルシウム	65 mg	炭水化物	58.6 g	カルシウム	37 mg	炭水化物	56.9 g	カルシウム	51 mg	炭水化物	62.1 g	カルシウム	66 mg
カリウム 202	2 mg			カリウム	363 mg			カリウム	285 mg			カリウム	224 mg			カリウム	226 mg			カリウム	210 mg			カリウム	172 mg		

4月29日(月)~5月5日(日) 5・7日間コース献立表 このページの製造元は、おかずはワタミ株式会社、他は下関アグリフードサービス株式会社です。

明
ロの
食
卓
下関アグリ
ソフードサ
ービス

)	4月29日(月) 4月30日(火)						5月1日(水) 5月2日(木)									5月3日	3(金)			5月4日	3(土)		5月5日(日)						
	7日間コースのみ					5・7日間コース												7日間コースの方のみお届け											
	1	゚ヷシの	生姜煮			ハンバー	-グのデミ	グラスソー	-ス	アジのた	レー醤油	焼き		鶏肉のオ	「イスター	炒め		カレイの	和風あん	,		豚肉のほ	ぽん酢生	美炒め		赤魚の明	*噌焼き		
	+	ヤベツ	のカレー	炒め		サワラの	塩焼き			かぶのそ	そぼろ味噌	煮		なすの南	査和え			絹揚げと	:ひじきの	煮物		人参とえ	のきの明	太子炒め		コロッケ			
	高	野豆腐	て	煮		鶏肉とな	すの甘酢	‡炒め		小松菜(り塩昆布和	旬え		じゃが芋	のチーズ	クリーム煮	ŧ	白菜と乳	肉の旨着	ŧ		ツナと大	根の煮物	J		豚肉と大	根の煮物	d	
	南	瓜の料	ロマスター	・ドサラダ		枝豆と竹	輪の明え	マヨ和え		豚肉とじ	ゃが芋の	煮物		大豆サラ	ダ			ブロッコ	リーと卵の)サラダ		コールス	ローサラ	ダ		カリフラワ	フーのカレ	ノーマヨ和	え
		. 飯				ご飯				ご飯				ご飯				ご飯				ご飯				ご飯			
		麦・卵・乳 ・りんご・		・ごま・大豆・		小麦・卵・乳 肉・りんご	L成分•牛肉	・ごま・大豆・	鶏肉∙豚	小麦・卵・乳豚肉・りんご		生・ごま・大豆	豆∙鶏肉•	えび・小麦・ んご	卵・乳成分・	大豆・鶏肉・	豚肉・り	小麦・卵・乳 んご	礼成分・ごま・	大豆・鶏肉・	豚肉・り	小麦・卵・乳 んご	札成分・さば・	大豆・鶏肉・	・豚肉・り	小麦・卵・乳 んご	L成分・ごま・	·大豆·鶏肉·	豚肉・り
it	熱	量	589 kcal	塩分	2.9 g	急量	620 kcal	塩分	2.9 g	計量	576 kcal	塩分	2.8 g	熱量	610 kcal	塩分	3.0 g	熱量	552 kcal	塩分	3.0 g	量療	555 kcal	塩分	3.3 g	量療	570 kcal	塩分	2.4 g
ん付		んぱく質 ルシウム	_	ビタミンD			23.7 g 204 mg	ビタミンD	3.6 μg	たんぱく質 カルシウム	_	ビタミンD	5.7 μg	たんぱく質 カルシウム	25.5 g 143 mg	ビタミンD	0.4 μg	たんぱく質 カルシウム	25.3 g 253 mg	ビタミンD	8.0 μ g	たんぱく質 カルシウム	27.7 g 187 mg	ビタミンD	1.4 μg	たんぱく質 カルシウム	24.6 g 144 mg	ビタミンD	2.8 μg
a fi			341 kcal	塩分	2.8 g		372 kcal	塩分	2.8 g			塩分	2.8 g			塩分	2.9 g	熱量		塩分	2.9 g		315 kcal	塩分	3.2 g				2.4 g
みず		んぱく質 ルシウム	18.0 g 200 mg	ビタミンD		たんぱく質 カルシウム	19.4 g 201 mg	ビタミンD	3.6 μg	たんぱく質 カルシウム	_	ビタミンD	5.7 μg	たんぱく質 カルシウム	21.3 g 140 mg	ビタミンD	0.4 μg	たんぱく質 カルシウム	21.1 g 250 mg	ビタミンD	8.0 με	たんぱく質 カルシウム	23.5 g 184 mg	ビタミンD	1.4 μg	たんぱく質 カルシウム	20.5 g 141 mg	ビタミンD	2.8 μg

おかず華

下関アグリフードサー製造

おかず

ワタミ株式会社製造

		め		
	エビチリ	鶏肉とヤングコーンのパター醤油炒	和風ハンバーグ 菜の花添え	
į	炭水化物 27.8 g カルシウム 109 mg カリウム 540 mg	1 :	炭水化物 18.9 g カルシウム 122 mg カリウム 509 mg	
		- i	たんぱく質 16.7 g 脂質 18.9 g 炭水化物 18.9 g カルシウム 122 mg	
		1	1	
			肉・ゼラチン・さば・りんご・かに	
	黄桃シロップ漬け	金時豆	さくら漬	
	白菜煮浸し	オクラとツナ和え	胡瓜とかにかまの酢物	
	枝豆	スパゲティサラダ	牛蒡とウインナー金平	
(祝日の為お休みです)	五目生酢	小松菜と卵の炒め物	ブロッコリーツナサラダ	(祝日の為お休みです)
昭和の日	しろ菜ごま和え	大根のそぼろあんかけ	ほうれん草お浸し	憲法記念日
	南瓜のそぼろあんかけ	ひじき煮	炒り豆腐	
	豚肉と春雨の炒め物	カレイ唐揚げのあんかけ	豚肉と里芋のごま煮込み	
	黒メバル山椒焼き	豚肉のプルコギ	サバ塩焼き	
		5日間コース		
4月29日(月)	4月30日(火)	5月1日(水)	5月2日(木)	5月3日(金)

卵・小麦・えび・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 小麦·乳成分·大豆·鶏肉 卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン・鶏肉・ごま ゆで豚とわかめのサラダ ※ごまド 昭和の日 憲法記念日 メンチカツ じゃが芋と豆の煮物 レッシング小袋付 |卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・さば・ごま||大豆・りんご・ゼラチン・小麦・鶏肉・豚肉・ごま 小麦・大豆・豚肉・卵・ごま もろみ醤油を使ったなすとキャベツの (祝日の為お休みです) (祝日の為お休みです) さつま芋のそぼろ煮 しらすと野菜の炒め物 味噌炒め 小麦・牛肉・大豆・豚肉・ごま 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 小麦·大豆 蒸し鶏と豆腐の棒棒鶏風サラダ 真砂のマカロニサラダ なますのゆず風味 小麦・さば・大豆・鶏肉・ごま 卵・小麦・大豆・ゼラチン 小麦 ほうれん草ともやしのわさび醤油和 煮豆 金平ごぼう \麦·大豆·豚肉 小麦・大豆・ごま 422 kcal 塩分 熱量 438 kcal 塩分 2.4 g 熱量 395 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 15.5 g 脂質 たんぱく質 22.3 g たんぱく質 13.2 g 炭水化物 32.5 g 炭水化物 25.7 g 炭水化物 35.6 g

【ご利用上の注意・献立案内】

- *届きましたら冷蔵庫で保管してください。
- *消費期限は商品に記載の表示をご確認下さい。
- *あたためは、カップ・別添えのタレ等を取り出し、電子レンジで2分程度が目安です。*肉類・魚介類・玉子などの食材は、加熱時間により破裂のおそれがございますのでご注意下さい。
- *都合によりメニューを変更させていただくことがございます。
- * 栄養成分値は配合に基づいた基準値です。原材料事情や調理工程により、実際に提供する商品の数値には誤差が出る場合がありますのでご了承下さい。

献立の下に記載している()内はアレルギーを表示しています。 特定原材料:卵・小麦・そば・落花生・乳成分・えび・かに・くるみ 指定原料に準ずるもの:あわび・いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン ※調理過程で本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

「夕食宅配ここくる」からのお願い ~安心して召し上がっていただくために~



届いたら冷蔵庫で保管を!

お弁当・お惣菜を召し上がっていただくまでは冷蔵 庫で保管してください。

- ・当日の午後9時まで(お弁当和・お弁当こばこ・おかず舞・おかず華・明日の食卓・おかず咲:下関アグリフードサービス製造分)にお召し上がりください。
 ・翌日の午後3時まで(おかずコース:ワタミ製造分)
- •翌日の午後3時まで(おかずコース:ワタミ製造分) にお召し上がりください。

お召上がり戴いたあとの容器は回収致します。

- ・容器は再生・再利用いたします。
- ・お手数ですが、洗ってお返しください。
- ・ご家庭で廃棄していただいても結構です。

次週の中止・変更の締切は

5月1日(水) 18時**迄**です!

スタッフ・フリーダイヤルへお伝えください。

くお問合せ・お申し込み先>

商品変更や休止は週単位で、翌週分については

水曜18時までにお電話下さい。



3 0120-272-428

受付:月~金 9:00~18:00