

8月19日(月)～8月25日(日) 5・7日間コース献立表

このページの製造元は、下関アグリフードサービス株式会社です。

お弁当和コースのご飯の量は150g基準です。白米：国産
お弁当こぼごのご飯の量は130g基準です。白米：国産
明日の食卓ごはん付きの量は150g基準です。白米：国産

お弁当和

製造
下関アグリフードサービス

8月19日(月)		8月20日(火)		8月21日(水)		8月22日(木)		8月23日(金)		8月24日(土)		8月25日(日)															
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 豚肉と野菜のうま煮 かにと豆腐のふんわり天 人参とツナの和え物 マカロニサラダ/金時豆 小麦・ごま・大豆・豚肉・卵・乳製品・かに・鶏肉・りんご		白飯/ゆかり サバみりん焼き/ひじき煮 厚揚げの卵とじ 白菜スープ煮 ほうれん草ソテー/じゃが芋そぼろ煮 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば・えび		菜飯/白ゴマ 鶏天のレモンソースかけ/もやしソテー いんげんツナバター炒め 筍味噌煮(山口郷土) 小松菜煮浸し/南瓜ごま和え 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品		白飯/ゆかり アジ柚庵焼き/切干大根煮 ニラ玉春雨 なす煮浸し 白菜ごま酢和え/ツナポテトサラダ 卵・小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんご		白飯/黒ゴマ ねぎ塩豚 大根とミニさつま天煮 ほうれん草煮浸し ブロッコリーツナサラダ/胡瓜ごま酢和え 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・りんご		白飯/白ゴマ カレイ磯辺天/ビーフン 大豆と竹輪の煮物 小松菜と海老煮浸し オクラえのき塩昆布和え/棒々鶏風サラダ 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		白飯/ゆかり 豚焼肉 海老とブロッコリー塩だれ和え 高野豆腐の卵とじ ほうれん草お浸し/マセドアンサラダ えび・ごま・鶏肉・小麦・大豆・豚肉・りんご・卵・乳製品		熱量 527 kcal	塩分 1.8 g	熱量 470 kcal	塩分 2.5 g	熱量 569 kcal	塩分 3.1 g	熱量 399 kcal	塩分 2.1 g	熱量 406 kcal	塩分 2.3 g	熱量 483 kcal	塩分 2.3 g	熱量 416 kcal	塩分 2.6 g
たんぱく質 13.5 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 15.2 g	脂質 16.6 g	たんぱく質 18.4 g	脂質 23.2 g	たんぱく質 15.0 g	脂質 8.4 g	たんぱく質 13.1 g	脂質 10.3 g	たんぱく質 16.9 g	脂質 14.9 g	たんぱく質 13.8 g	脂質 10.7 g	たんぱく質 13.4 g	脂質 11.0 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 17.0 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 10.7 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 10.7 g						
炭水化物 76.1 g	カルシウム 38 mg	炭水化物 65.0 g	カルシウム 49 mg	炭水化物 73.7 g	カルシウム 100 mg	炭水化物 66.4 g	カルシウム 66 mg	炭水化物 66.5 g	カルシウム 66 mg	炭水化物 71.5 g	カルシウム 110 mg	炭水化物 68.2 g	カルシウム 59 mg	炭水化物 68.2 g	カルシウム 110 mg	炭水化物 68.2 g	カルシウム 66 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 53 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 53 mg						
カリウム 305 mg		カリウム 233 mg		カリウム 309 mg		カリウム 350 mg		カリウム 350 mg		カリウム 380 mg		カリウム 380 mg		カリウム 380 mg		カリウム 380 mg		カリウム 534 mg		カリウム 534 mg							

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と白菜のこってり煮 大豆とさつま芋煮 青梗菜ごま和え カリフラワー甘酢和え かに・小麦・卵・ごま・さば・大豆・豚肉		サバと揚げなすのピリ辛あん 厚揚げの卵とじ 小松菜としらす煮浸し オクラ梅かつお和え/ごまだんご 小麦・卵・ごま・さば・大豆		鶏肉の香り揚げオーロラソース 麻婆豆腐 はすのさんばい(山口郷土) 春菊と薩摩揚げ炒め煮/黒豆 小麦・卵・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		赤魚の柚子味噌かけ 厚揚げ青梗菜の中華炒め 大根の梅かつお和え カニ風味スパサラダ かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		八宝菜 じゃが芋の炒り煮 小松菜煮浸し 黒酢中華春雨/黄桃シロップ漬け えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・ゼラチン		タラのチャンチャン焼き 鶏と卵の親子煮 大根とツナの煮物 オクラえのき塩昆布和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		豚肉春雨炒め ツナじゃが ほうれん草錦糸和え 切干大根の酢物/マカロニ香味サラダ かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		熱量 263 kcal	塩分 2.8 g	熱量 358 kcal	塩分 2.1 g	熱量 401 kcal	塩分 2.2 g	熱量 293 kcal	塩分 2.5 g	熱量 220 kcal	塩分 2.8 g	熱量 249 kcal	塩分 3.4 g	熱量 257 kcal	塩分 2.8 g
たんぱく質 13.4 g	脂質 11.0 g	たんぱく質 11.4 g	脂質 22.6 g	たんぱく質 16.7 g	脂質 25.3 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 17.0 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 10.5 g	たんぱく質 16.5 g	脂質 11.7 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 10.7 g	たんぱく質 13.4 g	脂質 11.0 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 17.0 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 10.7 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 10.7 g						
炭水化物 29.5 g	カルシウム 135 mg	炭水化物 27.0 g	カルシウム 103 mg	炭水化物 27.6 g	カルシウム 62 mg	炭水化物 24.7 g	カルシウム 70 mg	炭水化物 20.6 g	カルシウム 61 mg	炭水化物 21.0 g	カルシウム 104 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 53 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 104 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 66 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 53 mg	炭水化物 29.5 g	カルシウム 53 mg						
カリウム 604 mg		カリウム 364 mg		カリウム 302 mg		カリウム 309 mg		カリウム 508 mg		カリウム 371 mg		カリウム 534 mg		カリウム 534 mg		カリウム 534 mg		カリウム 534 mg		カリウム 534 mg							

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚肉とキャベツの味噌炒め ジャーマンポテト シュウマイ/肉団子煮 小松菜としらすの煮物 マカロニサラダ カリフラワー甘酢和え 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・えび・落花生・牛肉・ごま・ゼラチン・りんご・かに		カレイ磯辺天 煮物盛り合わせ 切干大根と高菜炒め ひじき煮 ほうれん草菜種和え 春雨サラダ/キャベツ大豆ごま和え 小麦・卵・乳製品・大豆・鶏肉・りんご・ごま		フライドチキン 豚肉と厚揚げの和風カレー 卵と人参のソテー ほうれん草ビーンズサラダ オクラツナ和え 黄桃シロップ漬け 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・えび・かに・豚肉・ゼラチン・ごま・りんご・もも		タラのクリームソースかけ じゃが芋とベーコンのスープ煮 小松菜と厚揚げ煮 かぶとツナの甘辛煮 カニ風味サラダ 金時豆 小麦・乳製品・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・卵・かに・りんご		豚すきやき煮 エビチリ 大豆豚ミンチ炒め いんげんバター炒め ほうれん草ひじきサラダ 胡瓜ごま酢和え 乳製品・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン・卵・えび・りんご		コロケ 豚肉と里芋のごま煮込み 大根とツナの煮物 木の葉豆腐煮 枝豆のおかか和え 青梗菜中華炒め/棒々鶏風サラダ 小麦・ごま・大豆・豚肉・卵・えび・かに・牛肉・鶏肉・ゼラチン・りんご・乳製品・さば		タラの野菜あんかけ かきのふわふわ豆腐煮 ほうれん草お浸し マカロニ香味サラダ 切干大根酢物 黒豆 小麦・大豆・卵・かに・豚肉・乳製品・ごま・鶏肉		熱量 367 kcal	塩分 3.9 g	熱量 377 kcal	塩分 3.5 g	熱量 390 kcal	塩分 2.6 g	熱量 349 kcal	塩分 2.6 g	熱量 369 kcal	塩分 3.7 g	熱量 455 kcal	塩分 3.6 g	熱量 383 kcal	塩分 3.2 g
たんぱく質 15.9 g	脂質 19.7 g	たんぱく質 16.8 g	脂質 20.0 g	たんぱく質 15.6 g	脂質 25.0 g	たんぱく質 15.1 g	脂質 16.8 g	たんぱく質 14.7 g	脂質 22.8 g	たんぱく質 15.4 g	脂質 24.4 g	たんぱく質 16.6 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 15.9 g	脂質 19.7 g	たんぱく質 15.1 g	脂質 16.8 g	たんぱく質 14.7 g	脂質 22.8 g	たんぱく質 15.4 g	脂質 24.4 g	たんぱく質 16.6 g	脂質 19.2 g				
炭水化物 34.5 g	カルシウム 94 mg	炭水化物 35.4 g	カルシウム 127 mg	炭水化物 26.3 g	カルシウム 83 mg	炭水化物 36.4 g	カルシウム 103 mg	炭水化物 29.0 g	カルシウム 96 mg	炭水化物 45.7 g	カルシウム 114 mg	炭水化物 36.8 g	カルシウム 70 mg	炭水化物 34.5 g	カルシウム 94 mg	炭水化物 36.4 g	カルシウム 103 mg	炭水化物 29.0 g	カルシウム 96 mg	炭水化物 45.7 g	カルシウム 114 mg	炭水化物 36.8 g	カルシウム 70 mg				
カリウム 603 mg		カリウム 456 mg		カリウム 483 mg		カリウム 557 mg		カリウム 501 mg		カリウム 682 mg		カリウム 460 mg		カリウム 603 mg		カリウム 483 mg		カリウム 557 mg		カリウム 501 mg		カリウム 682 mg					

お弁当こぼご

製造
下関アグリフードサービス

白飯 豚肉と野菜のうま煮 かにと豆腐のふんわり天 マカロニサラダ 小麦・ごま・大豆・豚肉・卵・乳製品・かに・鶏肉・りんご		白飯 サバみりん焼き/ひじき煮 厚揚げの卵とじ ほうれん草ソテー 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば		白飯 鶏天のレモンソースかけ 小松菜煮浸し 南瓜ごま和え 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品		白飯 アジ柚庵焼き ニラ玉春雨 白菜ごま酢和え 卵・小麦・ごま・大豆・鶏肉		白飯 ねぎ塩豚 大根とミニさつま天煮 ブロッコリーツナサラダ 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・りんご		白飯 カレイ磯辺天 大豆と竹輪の煮物 棒々鶏風サラダ 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・りんご		白飯 豚焼肉 海老とブロッコリー塩だれ和え マセドアンサラダ えび・ごま・鶏肉・小麦・大豆・豚肉・りんご・卵・乳製品		熱量 437 kcal	塩分 1.4 g	熱量 435 kcal	塩分 2.2 g	熱量 513 kcal	塩分 2.0 g	熱量 323 kcal	塩分 1.8 g	熱量 349 kcal	塩分 1.7 g	熱量 447 kcal	塩分 1.8 g	熱量 342 kcal	塩分 1.7 g
たんぱく質 10.3 g	脂質 17.9 g	たんぱく質 14.6 g	脂質 16.8 g	たんぱく質 16.3 g	脂質 21.5 g	たんぱく質 13.7 g	脂質 4.9 g	たんぱく質 12.0 g	脂質 8.8 g	たんぱく質 15.6 g	脂質 14.8 g	たんぱく質 11.3 g	脂質 8.4 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 17.9 g	たんぱく質 14.6 g	脂質 16.8 g	たんぱく質 16.3 g	脂質 21.5 g	たんぱく質 13.7 g	脂質 4.9 g	たんぱく質 12.0 g	脂質 8.8 g	たんぱく質 15.6 g	脂質 14.8 g	たんぱく質 11.3 g	脂質 8.4 g
炭水化物 59.7 g	カルシウム 24 mg	炭水化物 56.0 g	カルシウム 54 mg	炭水化物 65.2 g	カルシウム 106 mg	炭水化物 56.0 g	カルシウム 56 mg	炭水化物 56.2 g	カルシウム 30 mg	炭水化物 63.2 g	カルシウム 70 mg	炭水化物 56.9 g	カルシウム 27 mg	炭水化物 59.7 g	カルシウム 24 mg	炭水化物 56.0 g	カルシウム 54 mg	炭水化物 65.2 g	カルシウム 106 mg	炭水化物 56.0 g	カルシウム 56 mg	炭水化物 56.2 g	カルシウム 30 mg	炭水化物 63.2 g	カルシウム 70 mg	炭水化物 56.9 g	カルシウム 27 mg
カリウム 249 mg		カリウム 280 mg		カリウム 283 mg		カリウム 269 mg		カリウム 246 mg		カリウム 249 mg		カリウム 283 mg		カリウム 249 mg		カリウム 280 mg		カリウム 283 mg		カリウム 269 mg		カリウム 246 mg		カリウム 249 mg		カリウム 283 mg	

8月19日(月)～8月25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。

明日の食卓

製造
下関アグリフードサービス

	8月19日(月)	8月20日(火)	8月21日(水)	8月22日(木)	8月23日(金)	8月24日(土)	8月25日(日)
	5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
	マスの韓国風照り焼き 青梗菜とさつま揚げの煮物 大根なます 蓮根と豚肉の炒り煮 さつま芋のサラダ <small>えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン</small>	豚肉の五目旨煮 メバルのから揚げ 大豆のカレー煮 インゲンと蒸し鶏のサラダ もやしピーマンソテー <small>かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご</small>	カレイのから揚げ野菜甘酢あん さつま揚げの煮物 青梗菜の卵和え 豚肉と里芋のゆず味噌煮 豆とツナのサラダ <small>小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン</small>	チキンカツ 白菜と竹輪のさつと煮 里芋の青のり和え ひき肉と卵のそぼろ ほうれん草とチーズのサラダ <small>小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご</small>	赤魚のゆず風味焼き 切昆布と大豆の煮物 人参とツナの和え物 麻婆大根 キャベツと桜エビのサラダ <small>えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン</small>	豚肉の焼肉風 インゲンとしらすの山椒炒め マカロニのクリーム煮 小松菜のごまマヨ和え 白花豆煮 <small>小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご</small>	アジの香草パン粉焼き ひじきとさつま揚げの煮物 青梗菜と蒸し鶏の和え物 ニラ玉 さつま芋と粉チーズのサラダ <small>小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご</small>
ごはん付	熱量 580 kcal たんぱく質 24.6 g カルシウム 226 mg 塩分 2.6 g ビタミンD 12.2 μg	熱量 564 kcal たんぱく質 26.2 g カルシウム 237 mg 塩分 2.9 g ビタミンD 3.0 μg	熱量 551 kcal たんぱく質 24.3 g カルシウム 242 mg 塩分 3.0 g ビタミンD 8.1 μg	熱量 598 kcal たんぱく質 24.3 g カルシウム 255 mg 塩分 2.7 g ビタミンD 1.6 μg	熱量 575 kcal たんぱく質 27.2 g カルシウム 210 mg 塩分 2.9 g ビタミンD 2.3 μg	熱量 608 kcal たんぱく質 29.8 g カルシウム 264 mg 塩分 2.9 g ビタミンD 1.3 μg	熱量 577 kcal たんぱく質 23.3 g カルシウム 313 mg 塩分 2.9 g ビタミンD 6.1 μg
おかずのみ	熱量 340 kcal たんぱく質 20.4 g カルシウム 223 mg 塩分 2.5 g ビタミンD 12.2 μg	熱量 323 kcal たんぱく質 22.0 g カルシウム 234 mg 塩分 2.8 g ビタミンD 3.0 μg	熱量 310 kcal たんぱく質 20.1 g カルシウム 238 mg 塩分 2.9 g ビタミンD 8.1 μg	熱量 357 kcal たんぱく質 20.1 g カルシウム 252 mg 塩分 2.6 g ビタミンD 1.6 μg	熱量 334 kcal たんぱく質 23.0 g カルシウム 207 mg 塩分 2.8 g ビタミンD 2.3 μg	熱量 367 kcal たんぱく質 25.6 g カルシウム 261 mg 塩分 2.8 g ビタミンD 1.3 μg	熱量 337 kcal たんぱく質 19.1 g カルシウム 309 mg 塩分 2.8 g ビタミンD 6.1 μg

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

	8月19日(月)	8月20日(火)	8月21日(水)	8月22日(木)	8月23日(金)
	5日間コース				
	カレイのおろしあんかけ 豚肉と野菜のうま煮 豆腐と野菜の煮物 切干大根と葉大根の煮物 マカロニサラダ 人参とツナの和え物 胡瓜梅和え 金時豆 <small>小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・卵・乳製品</small>	サバみりん焼き 豚肉と蓮根の酢豚風 厚揚げの卵とじ 白菜スープ煮 ほうれん草ソテー じゃが芋そぼろ煮 ひじき煮 ごまだんご <small>小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・さば・えび</small>	鶏天のレモンソースかけ 赤魚の野菜あんかけ いんげんツナバター炒め 筍味噌煮(山口郷土) 小松菜煮浸し 南瓜ごま和え 紅白生酢 黒豆 <small>小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品</small>	メンチカツ アジ柚庵焼き ニラ玉春雨 なす煮浸し ツナポテトサラダ 青梗菜中華炒め 白菜ごま酢和え おかず昆布 <small>小麦・乳製品・牛肉・大豆・鶏肉・卵・えび・かに・豚肉・ゼラチン・ごま・りんご</small>	ねぎ塩豚 赤魚ゆかり揚げ 大根とミニさつま天煮 ほうれん草煮浸し 蓮根高野の炒め煮 ブロッコリーツナサラダ 胡瓜のごま酢和え 黄桃シロップ漬け <small>小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・卵・乳製品・もも</small>
	熱量 410 kcal たんぱく質 17.5 g 炭水化物 40.5 g カリウム 587 mg 塩分 4.0 g 脂質 20.4 g カルシウム 87 mg	熱量 371 kcal たんぱく質 17.4 g 炭水化物 31.0 g カリウム 577 mg 塩分 3.4 g 脂質 20.5 g カルシウム 93 mg	熱量 425 kcal たんぱく質 22.6 g 炭水化物 31.7 g カリウム 463 mg 塩分 3.3 g 脂質 23.8 g カルシウム 107 mg	熱量 421 kcal たんぱく質 18.9 g 炭水化物 36.6 g カリウム 492 mg 塩分 3.4 g 脂質 22.4 g カルシウム 92 mg	熱量 402 kcal たんぱく質 19.0 g 炭水化物 33.7 g カリウム 482 mg 塩分 3.6 g 脂質 21.9 g カルシウム 102 mg

おかず

製造
ワタミ株式会社

エビチリ <small>卵・小麦・えび・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま</small> ゆで豚とわかめのサラダ ※ごまドレッシング小袋付 <small>小麦・大豆・豚肉・卵・ごま</small> 根菜の黒酢和え <small>小麦・大豆・ごま</small> ほうれん草と薄揚げの塩こうじ和え <small>小麦・さば・大豆</small> 人参とツナの炒め物 <small>小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま</small>	赤魚のみりん焼き <small>小麦・大豆・ごま・卵・乳成分</small> 揚げじゃが芋の洋風ソース <small>小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン</small> 彩り切干大根 <small>卵・小麦・大豆</small> 南瓜とひよこ豆のピーナッツ和え <small>小麦・落花生・乳成分・大豆・鶏肉</small> カリフラワーのソテー <small>小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま</small>	鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め <small>小麦・乳成分・大豆・鶏肉</small> メンチカツ <small>卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉</small> しらすと野菜の炒め物 <small>小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま</small> ポテトサラダ <small>卵・小麦・乳成分・大豆・りんご</small> 大豆ひじき <small>小麦・大豆</small>	和風ハンバーグ <small>卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン</small> じゃが芋と豆の煮物 <small>大豆・りんご・ゼラチン・小麦・鶏肉・豚肉・ごま</small> もろみ醤油を使ったなすとキャベツの味噌炒め <small>小麦・大豆</small> ブロッコリーと玉子のサラダ <small>卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉</small> 切干大根のもろみ生姜煮 <small>小麦・大豆</small>	牛肉と野菜の五目炒め <small>小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま</small> 肉しゅうまい <small>卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま</small> 花野菜のポテトサラダ <small>卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン</small> 蒸し鶏と豆腐のザーサイサラダ <small>小麦・大豆・鶏肉・ごま</small> 昆布豆 <small>小麦・大豆・ゼラチン</small>
熱量 402 kcal たんぱく質 11.3 g 炭水化物 34.5 g 塩分 2.5 g 脂質 24.7 g	熱量 343 kcal たんぱく質 15.1 g 炭水化物 36.7 g 塩分 2.1 g 脂質 15.4 g	熱量 407 kcal たんぱく質 21.0 g 炭水化物 20.7 g 塩分 2.2 g 脂質 26.3 g	熱量 449 kcal たんぱく質 13.7 g 炭水化物 34.3 g 塩分 2.5 g 脂質 29.3 g	熱量 385 kcal たんぱく質 14.4 g 炭水化物 28.6 g 塩分 2.4 g 脂質 23.5 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ください。
- * 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ください。
- * 都合によりメニューを変更させていただく場合がございます。
- * 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
 指定原材料に準ずるもの: 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。

「夕食宅配こくろ」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・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・お弁当こぼこ・おかず華・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)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)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、洗ってお返してください。
- ・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

8月21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。

<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。



0120-272-428

受付: 月～金 9:00～18:00