

8月26日(月)～9月1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26日(月)		8月27日(火)		8月28日(水)		8月29日(木)		8月30日(金)		8月31日(土)		9月1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 オムレツのハヤシソースかけ ジャーマンポテト 小松菜とじゃこの煮物 香味マカロニサラダ/カリフラワー甘酢和え 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・牛肉・かに		白飯/黒ゴマ サバの梅風味から揚げ 八寸(山口郷土) 切干大根と高菜炒め シュウマイ/ほうれん草卵和え さば・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・卵・えび		ひじきご飯/青のり ヒレカツの味噌ソースかけ 高野と人参煮 春菊のピーナツ和え ナムル/オクラおかか和え 卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・落花生・さば		白飯/黒ゴマ 白身魚のクリームソースかけ 小松菜と厚揚げの煮物 じゃが芋の肉味噌がらめ 大根生酢/胡瓜とハムサラダ 乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・卵・かに・りんご・ごま		白飯/ゆかり 豚肉と野菜のあんどじ 鶏ごぼう金平 花形豆腐煮 ほうれん草洋風和え/枝豆の明太マヨ和え 小麦・ごま・大豆・鶏肉・卵・豚肉・乳製品・かに・りんご		白飯/黒ゴマ サバ照り焼き なすのひき肉炒め 木の葉豆腐煮 青梗菜かにかま炒め/カリフラワーサラダ 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・えび・かに・さば		白飯/黒ゴマ 赤魚のゆかり揚げ じゃが芋のたらこ煮 ブロッコリーと海老の炒め物 ひじき煮/胡瓜の酢物 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・えび		熱量 499 kcal	塩分 2.3 g	熱量 600 kcal	塩分 2.5 g	熱量 474 kcal	塩分 3.9 g	熱量 481 kcal	塩分 1.7 g	熱量 467 kcal	塩分 2.6 g	熱量 506 kcal	塩分 2.8 g	熱量 491 kcal	塩分 2.0 g
たんぱく質 12.8 g	脂質 17.9 g	たんぱく質 17.5 g	脂質 25.2 g	たんぱく質 14.9 g	脂質 13.6 g	たんぱく質 15.5 g	脂質 16.6 g	たんぱく質 14.3 g	脂質 14.7 g	たんぱく質 15.2 g	脂質 18.9 g	たんぱく質 16.9 g	脂質 14.0 g	たんぱく質 12.8 g	脂質 17.9 g	たんぱく質 17.5 g	脂質 25.2 g	たんぱく質 14.9 g	脂質 13.6 g	たんぱく質 15.5 g	脂質 16.6 g	たんぱく質 14.3 g	脂質 14.7 g	たんぱく質 15.2 g	脂質 18.9 g	たんぱく質 16.9 g	脂質 14.0 g
炭水化物 74.1 g	カルシウム 77 mg	炭水化物 75.0 g	カルシウム 63 mg	炭水化物 74.2 g	カルシウム 132 mg	炭水化物 68.3 g	カルシウム 82 mg	炭水化物 71.0 g	カルシウム 99 mg	炭水化物 68.3 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 75.9 g	カルシウム 61 mg	炭水化物 74.1 g	カルシウム 77 mg	炭水化物 75.0 g	カルシウム 63 mg	炭水化物 74.2 g	カルシウム 132 mg	炭水化物 68.3 g	カルシウム 82 mg	炭水化物 71.0 g	カルシウム 99 mg	炭水化物 68.3 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 75.9 g	カルシウム 61 mg
カリウム 398 mg		カリウム 313 mg		カリウム 322 mg		カリウム 374 mg		カリウム 379 mg		カリウム 375 mg		カリウム 339 mg		カリウム 398 mg		カリウム 313 mg		カリウム 322 mg		カリウム 374 mg		カリウム 379 mg		カリウム 375 mg		カリウム 339 mg	

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と野菜のデミソース煮込み 大根と挽肉旨味炒め 小松菜とじゃこの煮物 南瓜サラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		白身フライ 肉豆腐 キャベツと海老の炒め物 ほうれん草サラダ/リンゴシロップ漬け えび・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		梅しそチキン 八寸(山口郷土) ほうれん草ピーナツ和え 大豆サラダ/卵と人参のソテー えび・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉		カレイのから揚げチリソース けんちょう(山口郷土) なすごま和え 玉ねぎツナサラダ/金時豆 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		豚肉中華炒め 青梗菜のクリーム煮 肉団子煮 白菜甘酢和え/ブロッコリーサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		アジ大葉フライ なす田楽 鶏肉と大根の生姜煮 ほうれん草おかか和え/マカロニサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		豚焼肉 青梗菜煮浸し キャベツの甘酢和え さつま芋サラダ/黄桃シロップ漬け 小麦・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		熱量 227 kcal	塩分 3.0 g	熱量 257 kcal	塩分 2.2 g	熱量 249 kcal	塩分 2.6 g	熱量 278 kcal	塩分 2.3 g	熱量 302 kcal	塩分 2.0 g	熱量 295 kcal	塩分 2.8 g	熱量 219 kcal	塩分 2.4 g
たんぱく質 11.2 g	脂質 13.3 g	たんぱく質 12.4 g	脂質 14.4 g	たんぱく質 10.5 g	脂質 13.8 g	たんぱく質 10.8 g	脂質 15.2 g	たんぱく質 14.2 g	脂質 17.3 g	たんぱく質 10.7 g	脂質 17.1 g	たんぱく質 9.6 g	脂質 9.2 g	たんぱく質 11.2 g	脂質 13.3 g	たんぱく質 12.4 g	脂質 14.4 g	たんぱく質 10.5 g	脂質 13.8 g	たんぱく質 10.8 g	脂質 15.2 g	たんぱく質 14.2 g	脂質 17.3 g	たんぱく質 10.7 g	脂質 17.1 g	たんぱく質 9.6 g	脂質 9.2 g
炭水化物 17.5 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 21.7 g	カルシウム 89 mg	炭水化物 21.8 g	カルシウム 67 mg	炭水化物 24.9 g	カルシウム 73 mg	炭水化物 24.4 g	カルシウム 68 mg	炭水化物 25.1 g	カルシウム 62 mg	炭水化物 26.1 g	カルシウム 66 mg	炭水化物 17.5 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 21.7 g	カルシウム 89 mg	炭水化物 21.8 g	カルシウム 67 mg	炭水化物 24.9 g	カルシウム 73 mg	炭水化物 24.4 g	カルシウム 68 mg	炭水化物 25.1 g	カルシウム 62 mg	炭水化物 26.1 g	カルシウム 66 mg
カリウム 508 mg		カリウム 392 mg		カリウム 314 mg		カリウム 415 mg		カリウム 460 mg		カリウム 489 mg		カリウム 501 mg		カリウム 508 mg		カリウム 392 mg		カリウム 314 mg		カリウム 415 mg		カリウム 460 mg		カリウム 489 mg		カリウム 501 mg	

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚肉中華炒め 小松菜と厚揚げの煮物 海老しんじょの天ぷら 人参とツナの和え物 マカロニサラダ 胡瓜梅かつお和え 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		いわしみぞれ煮 厚揚げ卵とじ 鶏肉となすの甘辛煮 じゃが芋そぼろ煮 ひじき煮 ほうれん草ソテー/リンゴシロップ漬け 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・さば		チキンカツ 八寸(山口郷土) いんげんバター炒め マセドアンサラダ 菜の花の中華炒め 小松菜煮浸し 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・乳製品・もも・りんご・えび・卵		メンチカツ 小松菜と高野のうま煮 ニラ玉春雨 三目豆 白菜ごま酢和え 黄桃シロップ漬け 小麦・乳製品・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・卵・ごま・ゼラチン		タラのきのこあんかけ 豆カレー 大根とミニさつま天煮 ほうれん草煮浸し ブロッコリーサラダ 胡瓜かまぼこの酢物 小麦・大豆・乳製品・牛肉・鶏肉・豚肉・りんご・卵		アジ磯辺天 鶏じゃがのうま煮 小松菜と海老煮浸し 人参とごぼうのしりしり オクラえのき塩昆布和え カリフラワーサラダ/大豆の煮物 卵・乳製品・小麦・さば・大豆・鶏肉・えび・ごま		酢鶏 赤魚若狭焼き ブロッコリーと海老の炒め物 ひじき煮 ポテトサラダ 金時豆 卵・乳製品・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・えび		熱量 353 kcal	塩分 3.6 g	熱量 314 kcal	塩分 3.1 g	熱量 372 kcal	塩分 3.3 g	熱量 407 kcal	塩分 3.2 g	熱量 324 kcal	塩分 3.3 g	熱量 353 kcal	塩分 3.3 g	熱量 442 kcal	塩分 3.5 g
たんぱく質 15.5 g	脂質 22.3 g	たんぱく質 14.6 g	脂質 18.0 g	たんぱく質 17.4 g	脂質 20.1 g	たんぱく質 15.3 g	脂質 21.4 g	たんぱく質 15.7 g	脂質 16.7 g	たんぱく質 19.3 g	脂質 18.8 g	たんぱく質 23.6 g	脂質 25.5 g	たんぱく質 15.5 g	脂質 22.3 g	たんぱく質 14.6 g	脂質 18.0 g	たんぱく質 17.4 g	脂質 20.1 g	たんぱく質 15.3 g	脂質 21.4 g	たんぱく質 15.7 g	脂質 16.7 g	たんぱく質 19.3 g	脂質 18.8 g	たんぱく質 23.6 g	脂質 25.5 g
炭水化物 24.3 g	カルシウム 166 mg	炭水化物 24.2 g	カルシウム 122 mg	炭水化物 32.5 g	カルシウム 106 mg	炭水化物 39.6 g	カルシウム 106 mg	炭水化物 29.3 g	カルシウム 79 mg	炭水化物 28.3 g	カルシウム 128 mg	炭水化物 31.9 g	カルシウム 76 mg	炭水化物 24.3 g	カルシウム 166 mg	炭水化物 24.2 g	カルシウム 122 mg	炭水化物 32.5 g	カルシウム 106 mg	炭水化物 39.6 g	カルシウム 106 mg	炭水化物 29.3 g	カルシウム 79 mg	炭水化物 28.3 g	カルシウム 128 mg	炭水化物 31.9 g	カルシウム 76 mg
カリウム 521 mg		カリウム 494 mg		カリウム 509 mg		カリウム 472 mg		カリウム 430 mg		カリウム 399 mg		カリウム 468 mg		カリウム 521 mg		カリウム 494 mg		カリウム 509 mg		カリウム 472 mg		カリウム 430 mg		カリウム 399 mg		カリウム 468 mg	

お弁当こぼご

製造
下関アグリフードサービス

白飯 オムレツのハヤシソースかけ 小松菜とじゃこの煮物 香味マカロニサラダ 小麦・大豆・卵・乳製品・ごま・鶏肉・牛肉・豚肉		白飯 サバの梅風味から揚げ 八寸(山口郷土) ほうれん草卵和え さば・小麦・大豆・えび・卵		白飯 ヒレカツの味噌ソースかけ 里芋のくず煮 春菊のピーナツ和え 卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・乳製品・えび・落花生		白飯 白身魚のクリームソースかけ 小松菜と厚揚げの煮物 大根生酢 小麦・乳製品・大豆・鶏肉・豚肉・卵・かに		白飯 豚肉と野菜のあんどじ 鶏ごぼう金平 ほうれん草洋風和え 小麦・ごま・大豆・鶏肉・卵・豚肉・乳製品・かに		白飯 サバ照り焼き 木の葉豆腐煮 なすのひき肉炒め/カリフラワーサラダ 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・さば		白飯 赤魚のゆかり揚げ ブロッコリーと海老の炒め物 胡瓜の酢物 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・えび		熱量 421 kcal	塩分 1.7 g	熱量 494 kcal	塩分 1.9 g	熱量 412 kcal	塩分 2.0 g	熱量 421 kcal	塩分 1.3 g	熱量 362 kcal	塩分 1.8 g	熱量 456 kcal	塩分 2.4 g	熱量 411 kcal	塩分 1.2 g
たんぱく質 10.8 g	脂質 16.0 g	たんぱく質 14.3 g	脂質 21.4 g	たんぱく質 11.9 g	脂質 11.4 g	たんぱく質 14.4 g	脂質 12.7 g	たんぱく質 11.4 g	脂質 10.7 g	たんぱく質 14.0 g	脂質 17.5 g	たんぱく質 14.9 g	脂質 12.5 g	たんぱく質 10.8 g	脂質 16.0 g	たんぱく質 14.3 g	脂質 21.4 g	たんぱく質 11.9 g	脂質 11.4 g	たんぱく質 14.4 g	脂質 12.7 g	たんぱく質 11.4 g	脂質 10.7 g	たんぱく質 14.0 g	脂質 17.5 g	たんぱく質 14.9 g	脂質 12.5 g
炭水化物 59.4 g	カルシウム 97 mg	炭水化物 60.5 g	カルシウム 48 mg	炭水化物 66.1 g	カルシウム 79 mg	炭水化物 62.8 g	カルシウム 89 mg	炭水化物 56.4 g	カルシウム 75 mg	炭水化物 60.0 g	カルシウム 33 mg	炭水化物 60.0 g	カルシウム 44 mg	炭水化物 59.4 g	カルシウム 97 mg	炭水化物 60.5 g	カルシウム 48 mg	炭水化物 66.1 g	カルシウム 79 mg	炭水化物 62.8 g	カルシウム 89 mg	炭水化物 56.4 g	カルシウム 75 mg	炭水化物 60.0 g	カルシウム 33 mg	炭水化物 60.0 g	カルシウム 44 mg
カリウム 330 mg		カリウム 385 mg		カリウム 373 mg		カリウム 336 mg		カリウム 338 mg		カリウム 319 mg		カリウム 282 mg		カリウム 330 mg		カリウム 385 mg		カリウム 373 mg		カリウム 336 mg		カリウム 338 mg		カリウム 319 mg		カリウム 282 mg	

8月26日(月)～9月1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26日(月)	8月27日(火)	8月28日(水)	8月29日(木)	8月30日(金)	8月31日(土)	9月1日(日)
	5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
	ハニーマスタードチキン 絹揚げと蓮根の味噌炒め カリフラワーのコンソメ煮 白菜のぼん酢マヨネーズ和え マカロニのケチャップ炒め 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	ブリの漬け焼き クリームコロッケ 大豆のケチャップ煮 キャベツとレーズンのサラダ がんと椎茸の煮物 えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	ハヤシソース アジ大葉フライ 大根とエビのくず煮 ツナとマカロニのサラダ ほうれん草のソテー えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	サワラの西京焼き 切干大根のごま煮 ブロッコリーサラダ 根菜の炒り煮 キャベツのクリーム煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	鶏肉の塩だれ炒め 南瓜のいとこ煮 小松菜の白和え 人参のナポリタン風 インゲンのおかかマヨ和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン	サバの塩焼き カニ風味しゅうまい 鶏大根煮 ほうれん草と卵のサラダ 金時豆煮 えび・かに・小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	豚肉と春雨の炒め物 小松菜とイカの生姜浸し 南瓜のきなこ和え 豆腐の真砂煮 カリフラワーのオーロラソース和え 小麦・卵・乳成分・いか・ごま・大豆・豚肉・りんご
ごはん付	熱量 643 kcal たんぱく質 25.7 g カルシウム 165 mg	熱量 606 kcal たんぱく質 24.9 g カルシウム 214 mg	熱量 564 kcal たんぱく質 21.6 g カルシウム 231 mg	熱量 587 kcal たんぱく質 27.5 g カルシウム 271 mg	熱量 636 kcal たんぱく質 24.3 g カルシウム 263 mg	熱量 671 kcal たんぱく質 24.6 g カルシウム 206 mg	熱量 567 kcal たんぱく質 24.9 g カルシウム 262 mg
おかずのみ	熱量 402 kcal たんぱく質 21.5 g カルシウム 161 mg	熱量 365 kcal たんぱく質 20.8 g カルシウム 211 mg	熱量 323 kcal たんぱく質 17.4 g カルシウム 227 mg	熱量 346 kcal たんぱく質 23.3 g カルシウム 268 mg	熱量 395 kcal たんぱく質 20.1 g カルシウム 260 mg	熱量 431 kcal たんぱく質 20.4 g カルシウム 202 mg	熱量 326 kcal たんぱく質 20.7 g カルシウム 259 mg

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

	8月26日(月)	8月27日(火)	8月28日(水)	8月29日(木)	8月30日(金)
	5日間コース				
	タラのもやしあんかけ オムレツのハヤシソースかけ ジャーマンポテト 大根と人参の味噌煮 香味マカロニサラダ 小松菜とじゃこの煮物 カリフラワー甘酢和え 枝豆のおかか和え 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・牛肉・えび・ゼラチン・かに	サバの梅風味から揚げ 八寸(山口郷土) 切干大根と高菜炒め キャベツと大豆ごま和え ほうれん草卵和え 春雨サラダ シュウマイ リンゴシロップ漬け さば・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・えび・卵・りんご	ヒレカツの味噌ソースかけ アジ山椒焼き 高野と人参煮 里芋のくず煮 春菊のピーナツ和え ナムル オクラおかか和え 白花豆 小麦・ごま・大豆・卵・豚肉・乳製品・えび・落花生・さば	白身魚のクリームソースかけ 鶏肉の甘酢たれごま風味 小松菜と厚揚げの煮物 なすごま和え 胡瓜とハムサラダ じゃが芋の肉味噌がらめ 大根生酢 金時豆 小麦・乳製品・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・卵・かに・りんご	赤魚のおろしポン酢 豚肉と野菜のあんどう 花形豆腐煮 いんげんバター炒め ほうれん草洋風和え 鶏ごぼう金平 枝豆の明太マヨ和え パインシロップ漬け 小麦・ごま・大豆・鶏肉・乳製品・卵・さば・豚肉・かに・りんご
	熱量 428 kcal たんぱく質 21.8 g 炭水化物 30.7 g カリウム 607 mg	熱量 457 kcal たんぱく質 15.8 g 炭水化物 33.4 g カリウム 406 mg	熱量 377 kcal たんぱく質 20.4 g 炭水化物 41.8 g カリウム 458 mg	熱量 421 kcal たんぱく質 20.3 g 炭水化物 36.0 g カリウム 570 mg	熱量 410 kcal たんぱく質 18.3 g 炭水化物 30.5 g カリウム 560 mg

おかず

製造
ワタミ株式会社

牛肉のオイスター炒め 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	ブリの照り焼き 小麦・大豆・ごま	八宝菜 小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	サンマの煮付け 小麦・大豆・ごま	肉じゃがコロッケ 卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉
枝豆いなりの煮物 卵・小麦・大豆	豚しゃぶ ポン酢だれ 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン	小籠包 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま・いか・さば	肉団子の黒酢ソース 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	鶏肉と蓮根のさっぱり炒め 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
塩麻婆こうや豆腐 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	ほうれん草と薄揚げのからし和え 小麦・さば・大豆・ごま	なすのトマト煮 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉	チーズカレー春雨 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉	ほうれん草と玉子の炒め物 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・卵
さつま芋とりんごのきんとん りんご	じゃが芋のそぼろ炒め 小麦・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン	豆のごま和えサラダ 小麦・大豆・ごま	じゃが芋のシャキシャキサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆	ツナと葉大根のマカロニサラダ 卵・小麦・大豆
ほうれん草とコーンの炒め物 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	枝豆のペペロンチーノ風 大豆	わかめとツナの和え物 大豆	大根と人参の煮物 小麦・大豆	キャベツのカレー炒め 小麦・大豆
熱量 382 kcal たんぱく質 16.5 g 炭水化物 24.3 g	熱量 350 kcal たんぱく質 15.5 g 炭水化物 27.2 g	熱量 393 kcal たんぱく質 14.7 g 炭水化物 22.7 g	熱量 349 kcal たんぱく質 14.6 g 炭水化物 27.0 g	熱量 434 kcal たんぱく質 14.8 g 炭水化物 31.0 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・お弁当こぼこ・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)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28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。

コプやまくち 

0120-272-428 

受付: 月～金 9:00～18:00