

3月31日(月)～4月6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
お弁当こばごのご飯の量は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

3月31日(月)			4月1日(火)			4月2日(水)			4月3日(木)			4月4日(金)			4月5日(土)			4月6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 豚肉と野菜のデミソース煮込み 大根と挽肉旨味炒め なすとベーコンの炒め物 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			白飯/黒ごま 白身フライ 肉豆腐 キャベツと海老の炒め物 菜の花おかか和え えび・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			かやく飯/青のり チキンカツ 卵と人参のソテー ほうれん草ピーナツ和え 里芋そぼろ煮 小麦・卵・乳成分・落花生・大豆・鶏肉・豚肉			白飯/ゆかり タラのチリソース けんちょう(山口郷土) なすごま和え 玉ねぎツナサラダ 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン			白飯/白ごま 豚肉中華炒め カレーロール 青梗菜のクリーム煮 カニ風味サラダ/白菜甘酢和え えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン			白飯/黒ごま サバ生姜焼き 鶏肉と大根の生姜煮 ほうれん草おかか和え なす田楽 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			白飯/白ごま 豚焼肉 青梗菜煮浸し キャベツ甘酢和え さつま芋サラダ 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご									
熱量	429 kcal	塩分	2.5 g	熱量	483 kcal	塩分	1.9 g	熱量	474 kcal	塩分	3.5 g	熱量	487 kcal	塩分	2.0 g	熱量	525 kcal	塩分	2.0 g	熱量	506 kcal	塩分	2.7 g	熱量	416 kcal	塩分	1.6 g
たんぱく質	11.1 g	脂質	13.0 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	12.9 g	たんぱく質	15.6 g	脂質	13.6 g	たんぱく質	14.5 g	脂質	17.0 g	たんぱく質	13.3 g	脂質	19.9 g	たんぱく質	16.0 g	脂質	18.1 g	たんぱく質	10.2 g	脂質	9.0 g
炭水化物	68.2 g	カルシウム	31 mg	炭水化物	78.4 g	カルシウム	110 mg	炭水化物	73.3 g	カルシウム	55 mg	炭水化物	70.6 g	カルシウム	75 mg	炭水化物	74.9 g	カルシウム	63 mg	炭水化物	69.3 g	カルシウム	42 mg	炭水化物	74.8 g	カルシウム	58 mg
カリウム	293 mg			カリウム	297 mg			カリウム	383 mg			カリウム	374 mg			カリウム	352 mg			カリウム	252 mg			カリウム	290 mg		

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と野菜のうま煮				サバみりん焼き				鶏天レモンソース				アジ磯辺天				クリームコロッケ				白身フライ				豚肉と蓮根酢豚風			
かにと豆腐のふんわり天				厚揚げの卵とじ				小松菜しらす煮浸し				にら玉春雨				鶏肉と厚揚げのごま煮				大豆と竹輪の煮物				海老とブロッコリー塩だれ和え			
人参とツナの和え物				じゃが芋のそぼろ煮				筍味噌煮（山口郷土）				大豆の五目煮				ほうれん草煮浸し				オクラえのき塩昆布和え				高野豆腐卵とじ			
マカロニサラダ				ほうれん草の和え物				南瓜ごま和え				白菜ごま酢和え				豆とツナサラダ				コールスローサラダ				マセドアンサラダ			
かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				えび・小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉				小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご				えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				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				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			
熱量	322 kcal	塩分	2.2 g	熱量	265 kcal	塩分	2.8 g	熱量	264 kcal	塩分	2.8 g	熱量	301 kcal	塩分	2.4 g	熱量	393 kcal	塩分	2.2 g	熱量	353 kcal	塩分	3.0 g	熱量	241 kcal	塩分	2.9 g
たんぱく質	11.7 g	脂質	19.8 g	たんぱく質	12.5 g	脂質	17.1 g	たんぱく質	13.8 g	脂質	13.3 g	たんぱく質	13.8 g	脂質	17.4 g	たんぱく質	12.7 g	脂質	23.8 g	たんぱく質	15.0 g	脂質	21.0 g	たんぱく質	12.6 g	脂質	13.6 g
炭水化物	25.6 g	カルシウム	43 mg	炭水化物	15.9 g	カルシウム	50 mg	炭水化物	24.3 g	カルシウム	109 mg	炭水化物	24.9 g	カルシウム	88 mg	炭水化物	32.4 g	カルシウム	66 mg	炭水化物	26.8 g	カルシウム	85 mg	炭水化物	19.3 g	カルシウム	63 mg
カリウム	366 mg			カリウム	365 mg			カリウム	259 mg			カリウム	324 mg			カリウム	371 mg			カリウム	282 mg			カリウム	502 mg		

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

白身フライ				アジ大葉フライ				タンドリーチキン				アジ塩焼き				酢鶏				タラ山椒焼き				サーモンマヨカツ			
大根と挽肉旨味炒め				麻婆豆腐				ポークビーンズ				大豆の五目煮				かに玉				豚プルコギ				小松菜としらす煮浸し			
木耳と玉子中華炒め				ひじきとピーマンの煮物				かにのふわらか豆腐煮				白菜とベーコン煮				けんちょう(山口郷土)				イカと野菜の生姜炒め				肉団子の卵中華あん			
なすとベーコンの炒め物				ごぼうとウィンナーの金平				豚肉と春雨の炒め物				南瓜のいとこ煮				ブロッコリーごま和え				白菜とちりめんの酢物				コールスローサラダ			
菜の花のごま和え				里芋とツナの和風サラダ				ほうれん草ピーナツ和え				大根のツナマヨサラダ				豆とツナサラダ				ひじきと蓮根ごまサラダ				オクラ梅かつお和え			
南瓜サラダ				菜の花おかか和え				黄桃シロップ漬け				なすごま和え				グリンピースとわかめの煮物				揚げシュウマイ				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・りんご・ゼラチン				小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				小麦・卵・乳成分・落花生・大豆・鶏肉				小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				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				えび・かに・小麦・卵・いか・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・もも・ゼラチン			
熱量	406 kcal	塩分	3.1 g	熱量	351 kcal	塩分	2.7 g	熱量	425 kcal	塩分	3.0 g	熱量	382 kcal	塩分	3.5 g	熱量	402 kcal	塩分	3.1 g	熱量	319 kcal	塩分	3.0 g	熱量	425 kcal	塩分	2.8 g
たんぱく質	14.0 g	脂質	27.3 g	たんぱく質	12.9 g	脂質	19.8 g	たんぱく質	20.9 g	脂質	24.7 g	たんぱく質	16.7 g	脂質	20.5 g	たんぱく質	13.9 g	脂質	26.7 g	たんぱく質	16.9 g	脂質	14.4 g	たんぱく質	12.4 g	脂質	25.9 g
炭水化物	27.1 g	カルシウム	88 mg	炭水化物	33.0 g	カルシウム	136 mg	炭水化物	31.8 g	カルシウム	39 mg	炭水化物	35.3 g	カルシウム	125 mg	炭水化物	28.6 g	カルシウム	86 mg	炭水化物	33.0 g	カルシウム	63 mg	炭水化物	37.2 g	カルシウム	124 mg
カリウム	487 mg			カリウム	447 mg			カリウム	413 mg			カリウム	638 mg			カリウム	363 mg			カリウム	481 mg			カリウム	301 mg		

お弁当こばご

製造
下関アグリフードサービス

白飯 豚肉と野菜のデミソース煮込み 大根と挽肉旨味炒め 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			白飯 白身フライ 肉豆腐 菜の花おかか和え 小麦・ごま・大豆・豚肉			白飯 チキンカツ 卵と人参のソテー ほうれん草ピーナツ和え 小麦・卵・乳成分・落花生・大豆・鶏肉			白飯 タラのチリソース けんちょう(山口郷土) 玉ねぎツナサラダ 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン			白飯 豚肉中華炒め カレーロール カニ風味サラダ えび・かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン			白飯 サバ生姜焼き なす田楽 ほうれん草おかか和え 小麦・ごま・さば・大豆			白飯 豚焼肉 青梗菜煮浸し さつま芋サラダ 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご																																																																															
熱量	376 kcal	塩分	2.1 g	たんぱく質	10.6 g	脂質	11.5 g	炭水化物	58.8 g	カルシウム	26 mg	カリウム	261 mg	熱量	389 kcal	塩分	1.7 g	たんぱく質	14.4 g	脂質	11.0 g	炭水化物	60.1 g	カルシウム	84 mg	カリウム	249 mg	熱量	393 kcal	塩分	1.4 g	たんぱく質	11.7 g	脂質	12.3 g	炭水化物	59.5 g	カルシウム	31 mg	カリウム	216 mg	熱量	430 kcal	塩分	1.5 g	たんぱく質	13.0 g	脂質	15.8 g	炭水化物	60.1 g	カルシウム	55 mg	カリウム	285 mg	熱量	446 kcal	塩分	1.6 g	たんぱく質	10.6 g	脂質	17.4 g	炭水化物	62.3 g	カルシウム	28 mg	カリウム	223 mg	熱量	407 kcal	塩分	2.1 g	たんぱく質	13.1 g	脂質	13.6 g	炭水化物	57.5 g	カルシウム	29 mg	カリウム	228 mg	熱量	348 kcal	塩分	1.5 g	たんぱく質	9.3 g	脂質	8.1 g	炭水化物	60.6 g	カルシウム	50 mg	カリウム	236 mg

3月31日(月)～4月6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

3月31日(月)				4月1日(火)				4月2日(水)				4月3日(木)				4月4日(金)				4月5日(土)				4月6日(日)				
5・7日間コース																7日間コースの方のみお届け												
ブリのから揚げの野菜あんかけ				豚肉のカレー炒め				イワシの梅煮				鶏肉のから揚げ				サバのみりん焼き				豚肉の甘辛煮				マスの塩こうじ焼き				
絹厚揚げのピリ辛煮				がんもどきの煮物				コロッケ				ひじきの煮物				ほうれん草と卵の炒め物				ピーマンのオイスターソース炒め				豆腐の中華煮				
小松菜とツナのお浸し				里芋鮭フレークサラダ				ピーマンのケチャップ炒め				ツナとじゃが芋の煮物				チキンナゲット				さつま芋のごま和え				人参のさっぱりサラダ				
かぶと豚肉の炒め物				青梗菜の中華ミルク煮				豚肉と大根の味噌煮				菜の花サラダ				豆腐の旨塩煮				キャベツのクリーム煮				ソース鶏じゃが				
春雨のマヨサラダ				切干大根の酢味噌和え				コーンとカニカマのサラダ				白花豆煮				南瓜とレーズンのサラダ				蓮根サラダ				インゲンのツナマヨ和え				
かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				かに・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				えび・小麦・卵・乳成分・いか・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				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				
ごはん付	熱量	563 kcal	塩分	2.6 g	熱量	574 kcal	塩分	3.1 g	熱量	606 kcal	塩分	2.5 g	熱量	661 kcal	塩分	2.7 g	熱量	675 kcal	塩分	2.5 g	熱量	569 kcal	塩分	3.0 g	熱量	582 kcal	塩分	2.8 g
	たんぱく質	25.1 g	ビタミンD	2.7 μg	たんぱく質	27.2 g	ビタミンD	1.5 μg	たんぱく質	23.5 g	ビタミンD	12.1 μg	たんぱく質	23.6 g	ビタミンD	1.6 μg	たんぱく質	23.2 g	ビタミンD	5.9 μg	たんぱく質	26.2 g	ビタミンD	1.3 μg	たんぱく質	27.2 g	ビタミンD	12.2 μg
	カルシウム	122 mg			カルシウム	230 mg			カルシウム	260 mg			カルシウム	241 mg			カルシウム	225 mg			カルシウム	260 mg			カルシウム	289 mg		
おかずのみ	熱量	322 kcal	塩分	2.5 g	熱量	333 kcal	塩分	3.0 g	熱量	365 kcal	塩分	2.5 g	熱量	420 kcal	塩分	2.6 g	熱量	434 kcal	塩分	2.5 g	熱量	328 kcal	塩分	3.0 g	熱量	341 kcal	塩分	2.7 g
	たんぱく質	20.9 g	ビタミンD	2.7 μg	たんぱく質	23.0 g	ビタミンD	1.5 μg	たんぱく質	19.3 g	ビタミンD	12.1 μg	たんぱく質	19.4 g	ビタミンD	1.6 μg	たんぱく質	19.0 g	ビタミンD	5.9 μg	たんぱく質	22.1 g	ビタミンD	1.3 μg	たんぱく質	23.0 g	ビタミンD	12.2 μg
	カルシウム	118 mg			カルシウム	227 mg			カルシウム	257 mg			カルシウム	238 mg			カルシウム	222 mg			カルシウム	256 mg			カルシウム	285 mg		

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

3月31日(月)		4月1日(火)		4月2日(水)		4月3日(木)		4月4日(金)							
5日間コース															
豚肉と野菜のデミソース煮込み		肉豆腐		赤魚南蛮漬け		タラのチリソース		豚肉中華炒め							
カレイ磯辺天		白身フライ		けんちょう(山口郷土)		豚肉と厚揚げのチャンプルー		カレーロール							
なすとベーコンの炒め物		じゃが芋のそぼろ煮		卵と人参のソテー		大豆の五目煮		青梗菜のクリーム煮							
大根と挽肉旨味炒め		オクラごま和え		ほうれん草ピーナツ和え		玉ねぎツナサラダ		カニ風味サラダ							
南瓜サラダ		キャベツと海老の炒め物		春雨の炒め物		南瓜のいとこ煮		春菊とさつま揚げ炒め							
五目しんじょ煮		ひじきとピーマンの煮物		里芋そぼろ煮		胡瓜の酢物		胡瓜の酢物							
春菊えのき浸し		切干大根サラダ		筍味噌煮(山口郷土)		なすごま和え		シュウマイ							
白花豆		ごまだんご		コールスローサラダ		おかず昆布		金時豆							
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		えび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン		小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン							
熱量	415 kcal	塩分	3.4 g	熱量	390 kcal	塩分	3.5 g	熱量	385 kcal	塩分	3.3 g	熱量	399 kcal	塩分	3.5 g
たんぱく質	17.9 g	脂質	22.0 g	たんぱく質	18.6 g	脂質	17.4 g	たんぱく質	17.9 g	脂質	20.7 g	たんぱく質	14.8 g	脂質	22.1 g
炭水化物	39.0 g	カルシウム	80 mg	炭水化物	43.9 g	カルシウム	116 mg	炭水化物	34.8 g	カルシウム	92 mg	炭水化物	37.0 g	カルシウム	80 mg
カリウム	364 mg			カリウム	511 mg			カリウム	594 mg			カリウム	526 mg		

おかず

製造
ワタミ株式会社

マグロカツ ごまたっぷりソース				黒酢酢豚				サワラの白醤油焼き				豆腐ハンバーグ 菜の花トッピング				豚肉とじゃが芋のひじき炒め スナッブエンドウ添え			
小麦・大豆・りんご・ごま				卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				卵・小麦・乳成分・大豆・ごま				卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・さば				小麦・さば・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン			
鶏肉とじゃが芋のコンソメ煮				わかめと野菜のゆず味噌かけ ※ゆず味噌小袋付				キャベツとウインナーのトマトパスタ				揚げじゃが芋のキーマカレーソース				餃子 酢醤油だれ			
小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン・豚肉・ごま				小麦・大豆				小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉				小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・ゼラチン			
もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ				こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め				なすの南蛮風				人参の粒マスタードサラダ				花野菜のコールスローサラダ			
小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				小麦・落花生・さば・大豆・ごま				小麦・大豆・ゼラチン				卵・小麦・落花生・大豆・豚肉・りんご				小麦・大豆			
シャキシャキごぼうサラダ				ブロッコリーと玉子のサラダ				とうもろこしの白和え				根菜と青菜の和え物				蓮根の真砂和え			
卵・小麦・乳成分・大豆・ごま				卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉				卵・小麦・えび・かに・大豆・ごま				小麦・大豆				小麦・大豆・ゼラチン・ごま			
昆布豆				大根と人参の煮物				切干大根のもろみ生姜煮				もやしと高菜のソテー				ほうれん草のだし煮			
小麦・大豆・ゼラチン				小麦・大豆				小麦・大豆				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				小麦・さば・大豆			
熱量	408 kcal	塩分	2.7 g	熱量	395 kcal	塩分	3.7 g	熱量	349 kcal	塩分	3.5 g	熱量	401 kcal	塩分	2.7 g	熱量	376 kcal	塩分	2.3 g
たんぱく質	19.9 g	脂質	22.1 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	20.7 g	たんぱく質	15.1 g	脂質	19.0 g	たんぱく質	13.6 g	脂質	23.1 g	たんぱく質	14.0 g	脂質	24.1 g
炭水化物	33.1 g			炭水化物	37.4 g			炭水化物	30.7 g			炭水化物	36.3 g			炭水化物	29.1 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・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・おかず豊・明日の食卓・おかず咲:下関アグリフードサービス製造分)にお召し上がりがください。
・翌日の午後3時まで(おかずコース:ワタミ製造分)にお召し上がりがください。

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

4月2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

笑顔でつながる



おかず『豊』献立表

3月31日(月)～4月6日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

3月31日(月)	4月1日(火)	4月2日(水)	4月3日(木)	4月4日(金)	4月5日(土)	4月6日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
ごま味噌鶏大根	白身魚フライ	鶏肉と里芋の照り煮	サバのみりん焼き	豚肉の五目旨煮	オムレツのデミグラソース	ブリの照り焼き
赤魚みりん焼き	豚肉のごま煮	サワラのから揚げ野菜あんかけ	麻婆豆腐	コロケとアジ大葉フライ	鶏肉の塩だれ炒め	豚肉のカレー炒め
キャベツカレー炒め	絹厚揚げと蓮根の味噌炒め	春雨の炒め物	ひじきと竹輪の煮物	ニラ玉	がんもどきと大根の煮物	しろ菜のゆず浸し
ブロッコリーサラダ	マカロニのイタリアンサラダ	白菜のごま酢和え	ほうれん草とチーズのサラダ	切干大根のサラダ	インゲンのごま和え	マカロニサラダ
白花豆	人参のさっぱりサラダ	南瓜とレーズンのサラダ	カニ風味しゅうまい	蒲鉾とわかめの生姜酢和え	コールスローサラダ	金時豆煮
小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 400 kcal たんぱく質 24.2 g 脂質 21.0 g 炭水化物 31.1 g 塩分 3.1 g	熱量 411 kcal たんぱく質 22.9 g 脂質 21.3 g 炭水化物 33.9 g 塩分 3.1 g	熱量 475 kcal たんぱく質 25.2 g 脂質 27.8 g 炭水化物 33.1 g 塩分 3.2 g	熱量 427 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 28.2 g 炭水化物 22.8 g 塩分 3.2 g	熱量 436 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 25.3 g 炭水化物 31.7 g 塩分 3.2 g	熱量 419 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 27.8 g 炭水化物 23.1 g 塩分 3.5 g	熱量 387 kcal たんぱく質 24.0 g 脂質 19.5 g 炭水化物 30.8 g 塩分 2.6 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。

次週の中止・変更は

4月2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