

4月14日(月)～4月20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
お弁当ごはこのご飯の量は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

下関アグリフードサービス

4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水)	4月17日(木)	4月18日(金)	4月19日(土)	4月20日(日)
5・7日間コース						
白飯/黒ごま 豚肉の柳川風煮 なすとピーマンの炒め煮 高野豆腐の煮物 水菜おかか和え 小麦・卵・ごま・大豆・豚肉	白飯/ゆかり 黒メバル柚庵焼き 揚げ鶏キャベツの和風生姜煮 プロッコリーごま和え 春雨サラダ 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご	お寿司 坦々風野菜炒め 大根とさつま揚げ煮 芋いもサラダ 春菊お浸し 小麦・卵・乳成分・アーモンド・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯/白ごま タラのきのソースかけ 卵とほうれん草のソテー プロッコリーと桜えび煮物 三目豆 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉	白飯/黒ごま 鶏山賊焼き(山口郷土) 白菜ツナスープ煮 じゃが芋とオクラ明太子サラダ 胡瓜の酢物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉	白飯/ゆかり サバ照焼き 野菜のクリーム煮 青梗菜卵とじ マカロニサラダ 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	白飯/黒ごま 肉団子の卵あんかけ ほうれん草ソテー 豚肉と里芋のゆず味噌煮 オクラとツナ和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン
熱量 405 kcal たんぱく質 11.6 g 炭水化物 65.1 g カリウム 320 mg	熱量 479 kcal たんぱく質 18.9 g 炭水化物 68.0 g カリウム 335 mg	熱量 458 kcal たんぱく質 12.8 g 炭水化物 74.4 g カリウム 292 mg	熱量 451 kcal たんぱく質 16.7 g 炭水化物 65.7 g カリウム 401 mg	熱量 447 kcal たんぱく質 17.3 g 炭水化物 65.7 g カリウム 302 mg	熱量 510 kcal たんぱく質 16.1 g 炭水化物 67.0 g カリウム 182 mg	熱量 530 kcal たんぱく質 15.5 g 炭水化物 74.9 g カリウム 530 mg
塩分 1.9 g 脂質 11.5 g カルシウム 68 mg	塩分 1.9 g 脂質 15.8 g カルシウム 91 mg	塩分 4.4 g 脂質 12.8 g カルシウム 138 mg	塩分 1.3 g 脂質 14.6 g カルシウム 60 mg	塩分 2.5 g 脂質 14.0 g カルシウム 82 mg	塩分 2.3 g 脂質 19.7 g カルシウム 68 mg	塩分 1.9 g 脂質 19.4 g カルシウム 61 mg

おかず咲

下関アグリフードサービス

豚すきやき 白身フライ オクラ梅かつお和え 大根ツナサラダ 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	アジ大葉フライ 南瓜のそぼろ煮 白菜煮浸し 五目生酢 小麦・ごま・大豆・鶏肉	豚ブルコギ 小松菜卵炒め ひじき煮 スパゲティサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン	サバ塩焼き 豚肉と里芋のごま煮込み ごぼうとウィンナーの金平 青梗菜ピーナツ和え 小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	酢豚 白身魚のふわらか豆腐天 のっぺい風煮(山口郷土) じゃが芋とオクラの明太子サラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	揚げタラの甘酢あん ビーフシチュー わかめの炒り煮 ほうれん草炒め マカロニサラダ 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	サーモンマヨカツ 豚肉と里芋のゆず味噌煮 青梗菜ごま和え マカロニサラダ 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
熱量 239 kcal たんぱく質 11.3 g 炭水化物 23.5 g カリウム 361 mg	熱量 295 kcal たんぱく質 12.9 g 炭水化物 32.1 g カリウム 403 mg	熱量 267 kcal たんぱく質 14.0 g 炭水化物 19.0 g カリウム 422 mg	熱量 272 kcal たんぱく質 13.2 g 炭水化物 12.0 g カリウム 424 mg	熱量 294 kcal たんぱく質 12.3 g 炭水化物 26.6 g カリウム 372 mg	熱量 260 kcal たんぱく質 12.5 g 炭水化物 28.7 g カリウム 434 mg	熱量 317 kcal たんぱく質 11.3 g 炭水化物 29.4 g カリウム 267 mg
塩分 2.6 g 脂質 11.9 g カルシウム 59 mg	塩分 2.3 g 脂質 13.5 g カルシウム 64 mg	塩分 2.7 g 脂質 15.5 g カルシウム 98 mg	塩分 2.2 g 脂質 19.0 g カルシウム 72 mg	塩分 2.7 g 脂質 16.3 g カルシウム 56 mg	塩分 1.9 g 脂質 12.3 g カルシウム 50 mg	塩分 2.1 g 脂質 17.6 g カルシウム 74 mg

おかず舞

下関アグリフードサービス

天ぷら盛り合わせ 麻婆春雨 ひじき煮 ほうれん草菜種和え ジャーマンポテトサラダ 黄桃シロップ漬け えび・かに・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	オムレツのミートソースかけ 鶏肉のすき焼き風煮 ひじき煮 切干大根の酢物 ひじきごまサラダ オクラ梅かつお和え 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	鶏山賊焼き(山口郷土) 白菜とベーコン煮 白身魚のふわらか豆腐天 芋いもサラダ 春菊お浸し 筍のたらこ和え 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	アジ大葉フライ 豚肉じゃが いんげんソテー 三目豆 レモンバジルチキン 青梗菜ピーナツ和え 小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	赤魚の柚子味噌たれかけ ポテトのカレー炒め 鶏肉と豆腐のあっさり煮 小松菜煮浸し プロッコリーと桜えび煮物 マカロニ香味サラダ 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	鶏肉の香草焼き ニラと厚揚げの炒め物 ほうれん草ツナ炒め ジャーマンポテトサラダ 白菜ごま和え 白花豆 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	スタミナ炒め 炒り豆腐 春巻き ほうれん草ビーンズサラダ 五目生酢 黄桃シロップ漬け えび・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン
熱量 410 kcal たんぱく質 14.2 g 炭水化物 34.8 g カリウム 454 mg	熱量 353 kcal たんぱく質 12.1 g 炭水化物 24.3 g カリウム 498 mg	熱量 372 kcal たんぱく質 16.2 g 炭水化物 23.1 g カリウム 335 mg	熱量 372 kcal たんぱく質 16.1 g 炭水化物 23.1 g カリウム 485 mg	熱量 353 kcal たんぱく質 18.3 g 炭水化物 33.9 g カリウム 485 mg	熱量 330 kcal たんぱく質 18.3 g 炭水化物 29.4 g カリウム 499 mg	熱量 370 kcal たんぱく質 21.0 g 炭水化物 26.1 g カリウム 497 mg
塩分 3.2 g 脂質 25.1 g カルシウム 77 mg	塩分 3.7 g 脂質 24.0 g カルシウム 101 mg	塩分 3.5 g 脂質 24.9 g カルシウム 88 mg	塩分 3.0 g 脂質 18.0 g カルシウム 102 mg	塩分 3.0 g 脂質 16.8 g カルシウム 108 mg	塩分 3.2 g 脂質 21.8 g カルシウム 79 mg	塩分 3.1 g 脂質 24.1 g カルシウム 86 mg

お弁当ごはん

下関アグリフードサービス

白飯 豚肉の柳川風煮 高野豆腐の煮物 水菜おかか和え 小麦・卵・ごま・大豆・豚肉	白飯 黒メバル柚庵焼き 揚げ鶏キャベツの生姜煮 プロッコリーごま和え 小麦・ごま・大豆・鶏肉	白飯 坦々風野菜炒め 春菊お浸し 芋いもサラダ 小麦・卵・乳成分・アーモンド・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯 タラのきのソースかけ 卵とほうれん草のソテー ¹ 大根炒め生酢 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉	白飯 鶏山賊焼き(山口郷土) 白菜ツナスープ煮 胡瓜の酢物 小麦・乳成分・大豆・鶏肉	白飯 サバ照焼き 青梗菜の卵とじ キヤベツごま和え 小麦・卵・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	白飯 肉団子の卵あんかけ ほうれん草ソテー ¹ オクラとツナ和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
熱量 358 kcal たんぱく質 11.8 g 炭水化物 56.8 g カリウム 229 mg	熱量 391 kcal たんぱく質 17.7 g 炭水化物 55.2 g カリウム 270 mg	熱量 360 kcal たんぱく質 10.6 g 炭水化物 57.3 g カリウム 196 mg	熱量 381 kcal たんぱく質 12.2 g 炭水化物 57.7 g カリウム 196 mg	熱量 378 kcal たんぱく質 15.7 g 炭水化物 54.6 g カリウム 184 mg	熱量 412 kcal たんぱく質 13.5 g 炭水化物 54.0 g カリウム 131 mg	熱量 441 kcal たんぱく質 12.0 g 炭水化物 60.0 g カリウム 424 mg
塩分 1.7 g 脂質 9.9 g カルシウム 82 mg	塩分 1.4 g 脂質 11.9 g カルシウム 73 mg	塩分 2.1 g 脂質 10.2 g カルシウム 102 mg	塩分 1.1 g 脂質 12.3 g カルシウム 102 mg	塩分 2.0 g 脂質 11.5 g カルシウム 42 mg	塩分 1.7 g 脂質 15.6 g カルシウム 81 mg	塩分 1.6 g 脂質 17.5 g カルシウム 55 mg

4月14日(月)～4月20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

下関アグリフードサービス

おかず華

下関アグリフードサービス

おかず

ワタミ株式会社

4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水)	4月17日(木)	4月18日(金)	4月19日(土)	4月20日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
赤魚のみりん焼き チーズチキンカツ 蓮根と豚肉の炒り煮 ひじきと大豆のサラダ もやしピーマンソテー ^{小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご}	チキンカレー ひじきの彩り煮 アジ大葉フライ ひき肉と卵のそぼろ 春雨の韓国風サラダ ^{かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご}	メバルのゆず胡椒焼き ごぼうと豚肉の炒り煮 白和え ごま風味 大豆のケチャップ煮 しろ菜のおかかマヨ和え ^{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}	豚肉と野菜の塩こうじ炒め カリフラワーのトマト煮 蒲鉾とわかめの生姜酢和え 絹揚げと蓮根の味噌炒め マカロニサラダ ^{小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご}	アジのから揚げ南蛮だれ ツナの卵炒め 南瓜のきな粉和え 豚肉と大根の煮物 マカロニサラダ ^{小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご}	鶏肉と蓮根の炒め物 人参のナポリタン風 しろ菜の甘酢和え じゃが芋のカレー風味煮 春雨のマヨサラダ ^{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}	サバの味噌たれかけ もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め ソーストンカツ キャベツのクリーム煮 花野菜サラダ ^{小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご}
ごはん付	熱量 583 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 28.5 g カルシウム 202 mg	熱量 634 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 23.1 g カルシウム 3.5 μg	熱量 575 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 27.6 g カルシウム 247 mg	熱量 586 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 23.0 g カルシウム 225 mg	熱量 584 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 27.7 g カルシウム 276 mg	熱量 649 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 25.5 g カルシウム 168 mg
のみ付	熱量 342 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 24.3 g カルシウム 199 mg	熱量 393 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 18.9 g カルシウム 3.5 μg	熱量 335 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 23.4 g カルシウム 244 mg	熱量 345 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 18.8 g カルシウム 222 mg	熱量 343 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 23.5 g カルシウム 240 mg	熱量 408 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 21.4 g カルシウム 165 mg
おかず	熱量 342 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 24.3 g カルシウム 199 mg	熱量 393 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 18.9 g カルシウム 3.5 μg	熱量 335 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 23.4 g カルシウム 244 mg	熱量 345 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 18.8 g カルシウム 222 mg	熱量 343 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 23.5 g カルシウム 273 mg	熱量 377 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 18.8 g カルシウム 159 mg

4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水)	4月17日(木)	4月18日(金)
----------	----------	----------	----------	----------

5日間コース

サバ生姜焼き 豚肉の柳川風煮 高野豆腐の煮物 ほうれん草ごま和え フレンチサラダ 白菜ゆかり和え チキンナゲット 水菜おかか和え ^{小麦・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉}	揚げ鶏キャベツの和風生姜煮 黒メバル柚庵焼き 金平ごぼう 白菜煮浸し 南瓜煮 白菜ゆかり和え 春雨サラダ おかず昆布 ^{小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご}	揚げサバの野菜あんかけ 坦々風野菜炒め 大根とさつま揚げ煮 人参とえのきのさっと煮 白菜ちらりめんの酢物 春菊お浸し 芋いもサラダ 黄桃シロップ漬け ^{小麦・卵・乳成分・アーモンド・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン}	鶏山賊焼き(山口郷土) タラのきのこソースかけ 豚肉じゃが プロッコリーと桜えび煮物 青梗菜ピーナツ和え 春菊お浸し 三目豆 卵とほうれん草のソテー ^{えび・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉}	アジ南蛮漬け 鶏肉と豆腐のあっさり煮 春雨の中華炒め プロッコリーごま和え じゃが芋とオクラの明太子サラダ 水菜煮浸し わかめの酢物 白花豆 ^{小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン}
熱量 417 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 19.9 g 炭水化物 26.9 g カリウム 556 mg	熱量 416 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 21.6 g 炭水化物 32.6 g カリウム 624 mg	熱量 400 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 13.5 g 炭水化物 28.1 g カリウム 442 mg	熱量 402 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 24.6 g 炭水化物 27.4 g カリウム 599 mg	熱量 427 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 20.0 g 炭水化物 43.7 g カリウム 452 mg

白身魚フライ ※タルタルソース小袋付 卵・小麦・大豆・りんご	豚肉となめこの和風醤油炒め 卵・小麦・大豆・豚肉	イカとあさりの旨煮 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・いか がんもどきと湯葉入り青菜の炊き合せ 小麦・さば・大豆	ピーフシチュー 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・卵・ゼラチン	イワシの生姜煮 小麦・さば・大豆
野菜のピリ辛そぼろ 小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま	マカロニサラダ カニ風味 卵・小麦・乳成分・えび・かに・大豆・鶏肉	エビカツ 小麦・えび・いか	鶏肉とプロッコリーのおかか炒め 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	鶏肉とプロッコリーのおかか炒め 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
豚肉と白菜のとろーり煮 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	根菜のケチャップ炒め 小麦・大豆	じゃが芋とベーコンのバター風味 小麦・乳成分・さば・大豆・豚肉	豆腐そぼろの炒り煮 小麦・大豆	じゃが芋のばらこチーズ和え 小麦・大豆・ゼラチン・乳成分
南瓜とレーズンのサラダ 卵・小麦・大豆	プロッコリーとコーンのソテー ^{小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま}	いんげんと竹輪の生姜マヨサラダ 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ほうれん草ともやしの味噌和え 小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま	蓮根とくらげのごま酢和え 小麦・乳成分・大豆・ごま
いんげんとたけのこの和え物 小麦・大豆・ごま	大根とこんにゃくのサイコロ煮 小麦・大豆	小松菜ときのこの和え物 小麦・大豆・ごま	人参と薄揚げの金平 小麦・大豆・ごま	わかめとツナの和え物 大豆
熱量 388 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 13.0 g 炭水化物 31.8 g	熱量 467 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 13.1 g 炭水化物 28.3 g	熱量 403 kcal 塩分 3.3 g たんぱく質 16.1 g 炭水化物 25.5 g	熱量 402 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 18.1 g 炭水化物 26.0 g	熱量 353 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 19.9 g 炭水化物 25.7 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あり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あります。

*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るために～



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・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きても結構です。

次週の中止・変更の締切は

**4月16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。

コープやまぐち 夕食宅配 CCくる
0120-272-428

受付:月～金 9:00～18:00

おかず『豊』献立表

4月14日(月)～4月20日(日)

製造元:下関アグリフードサービス株式会社

4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水)	4月17日(木)	4月18日(金)	4月19日(土)	4月20日(日)							
5・7日間コース						7日間コースの方のみお届け							
豚肉のケチャップ炒め	イワシの梅煮	チキンカツ	マスの青じそドレッシング焼き	豚肉の焼肉風	ホキのピリ辛味噌焼き	スペイン風オムレツのデミグラスソースかけ							
メバルの西京焼き	鶏肉と蓮根の炒め物	豆腐とエビのチリソース煮	ひき肉とトマトのカレー	白身魚天ヶチャップ甘酢あんかけ	鶏肉のから揚げ	サワラのはちみつ照り焼き							
インゲンとしらすの山椒炒め	野菜と魚肉ソーセージのコンソメ煮	豚肉とじゃが芋の煮物	五目豆腐しんじょと椎茸の煮物	大豆五目煮	豆腐の旨塩煮	野菜と豚肉の炒め物							
春雨のマヨサラダ	小松菜のごま酢和え	切干大根と鮭フレークのサラダ	白菜のぽん酢マヨネーズ和え	カニカママカロニサラダ	ほうれん草と卵の炒め物	大豆サラダ							
キャベツのレモン風味和え	人参とえのきの明太子炒め	南瓜のきな粉和え	パインシロップ漬け	しろ菜の甘酢和え	人参とツナの和え物	なすの南蛮和え							
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・ごま・大豆・鶏肉・りんご	えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご	かい・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・豚肉・りんご・ゼラチン	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご							
熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	368 kcal 21.5 g 19.4 g 28.6 g 2.9 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	415 kcal 23.0 g 24.3 g 26.1 g 3.3 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	421 kcal 22.6 g 21.5 g 37.3 g 3.1 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	388 kcal 21.5 g 22.0 g 26.9 g 3.0 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	399 kcal 23.8 g 20.6 g 32.5 g 3.2 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	399 kcal 23.6 g 23.5 g 24.3 g 3.1 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	364 kcal 21.7 g 20.8 g 24.5 g 2.7 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あります。

*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16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。

コープやまぐち タ食 宅配 33くる

0120-272-428

受付:月～金 9:00～18:00