

5月19日（月）～5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。

お弁当当コースのご飯の量は150g基準です。 白米：国産
お弁当こばのご飯の量は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

お弁当当

製造
下関アグリフードサービス

5月19日(月)				5月20日(火)				5月21日(水)				5月22日(木)				5月23日(金)				5月24日(土)				5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/黒ごま 鶏肉となすの甘辛煮 大根とツナの煮物 青梗菜炒め 春雨サラダ 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				白飯/ゆかり メバル磯辺天 ほうれん草煮浸し カリフラワー甘酢和え アスパラ梅おかか和え かに・小麦・卵・落花生・大豆・りんご				菜飯/白ごま カレイの煮付け 小松菜中華炒め 揚げ餃子 白菜ツナサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				白飯/黒ごま たら柚庵焼き えびしんじょ天ぷら ワカメぬた(山口郷土) ツナポテトサラダ えび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉・りんご				白飯/ゆかり 豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ 蓮根ひじきサラダ 紅白生酢 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				白飯/白ごま サバ生姜焼き キャベツと炒り卵の炒め物 高野煮 ほうれん草くるみ和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・くるみ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				白飯/黒ごま メンチカツ 白菜煮浸し 菜の花の卵とじ ポテトサラダ えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご			
熱量	492 kcal	塩分	2.1 g	熱量	478 kcal	塩分	1.9 g	熱量	466 kcal	塩分	3.2 g	熱量	483 kcal	塩分	2.1 g	熱量	432 kcal	塩分	2.0 g	熱量	477 kcal	塩分	2.5 g	熱量	552 kcal	塩分	2.2 g
たんぱく質	11.3 g	脂質	19.8 g	たんぱく質	15.7 g	脂質	14.6 g	たんぱく質	17.4 g	脂質	14.8 g	たんぱく質	16.7 g	脂質	15.6 g	たんぱく質	13.6 g	脂質	12.7 g	たんぱく質	16.4 g	脂質	16.5 g	たんぱく質	14.6 g	脂質	20.6 g
炭水化物	67.7 g	カルシウム	57 mg	炭水化物	72.7 g	カルシウム	81 mg	炭水化物	67.3 g	カルシウム	83 mg	炭水化物	71.1 g	カルシウム	107 mg	炭水化物	67.4 g	カルシウム	38 mg	炭水化物	66.4 g	カルシウム	87 mg	炭水化物	79.1 g	カルシウム	75 mg
カリウム	262 mg			カリウム	511 mg			カリウム	276 mg			カリウム	275 mg			カリウム	337 mg			カリウム	279 mg			カリウム	254 mg		

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉の柳川風煮				メバル柚庵焼き				坦々風野菜炒め				揚げタラのきのこあんかけ				鶏山賊焼き(山口郷土)				黒メバル若狭焼き				肉団子の卵あんかけ			
なすとピーマンの炒め煮				揚げ鶏キャベツの和風生姜煮				かに玉				ブロッコリーと桜えび煮物				白菜スープ煮				野菜とツナのクリーム煮				豚肉と里芋のゆず味噌煮			
えびつみれ煮				ブロッコリーごま和え				大根とさつま揚げ煮				卵とほうれん草のソテー				じゃが芋とオクラのサラダ				青梗菜の卵とじ				ほうれん草ソテー			
カリフラワーサラダ				春雨サラダ				春菊お浸し				大根炒め生酢				胡瓜の酢物				白菜ごま和え				オクラツナ和え			
えび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉				小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご				かに・小麦・卵・アーモンド・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・ごま・大豆・鶏肉				小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉				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・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも			
熱量	288 kcal	塩分	2.4 g	熱量	236 kcal	塩分	1.8 g	熱量	281 kcal	塩分	2.8 g	熱量	220 kcal	塩分	1.6 g	熱量	224 kcal	塩分	2.7 g	熱量	208 kcal	塩分	2.6 g	熱量	315 kcal	塩分	2.3 g
たんぱく質	12.8 g	脂質	15.0 g	たんぱく質	14.7 g	脂質	14.1 g	たんぱく質	10.9 g	脂質	19.7 g	たんぱく質	13.1 g	脂質	13.3 g	たんぱく質	13.5 g	脂質	13.1 g	たんぱく質	13.8 g	脂質	9.9 g	たんぱく質	12.8 g	脂質	19.2 g
炭水化物	27.2 g	カルシウム	65 mg	炭水化物	14.9 g	カルシウム	81 mg	炭水化物	16.3 g	カルシウム	94 mg	炭水化物	14.7 g	カルシウム	67 mg	炭水化物	16.0 g	カルシウム	76 mg	炭水化物	17.7 g	カルシウム	127 mg	炭水化物	24.6 g	カルシウム	62 mg
カリウム	340 mg			カリウム	317 mg			カリウム	263 mg			カリウム	469 mg			カリウム	328 mg			カリウム	432 mg			カリウム	590 mg		

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚肉じゃが				揚げタラのカレーあんかけ				肉団子の中華煮				カレイの煮付け				オムレツのトマトソースかけ				アジ大葉フライ				サバ塩焼き			
海老カツ				筑前煮				蓮根厚揚げ炒め				なすのはさみ揚げ天				坦々風野菜炒め				豚肉ときのこのオイスター炒め				煮物付け合わせ			
青梗菜炒め				じゃが芋炒め				大豆煮				厚揚げの酢豚風				鶏唐揚げ				炒り豆腐				青梗菜煮浸し			
春雨中華炒め				なすとひき肉の炒め物				明太マカロニサラダ				じゃが芋のたらこ煮				小松菜煮浸し				小松菜としらすの卵炒め				キャベツと炒り卵の炒め物			
ワカメぬた(山口郷土)				いんげんのピーナツ和え				キャベツごま和え				大根とさつま揚げ煮				枝豆と竹輪の明太マヨ和え				ひじき煮				切干と胡瓜の酢物			
金時豆				大根生酢				卵焼き				蓮根ごまサラダ				海藻とキャベツの青じそドレッシング				しろ菜柚子浸し				揚げシュウマイ			
えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				かに・小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・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・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				小麦・卵・乳成分・アーモンド・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				えび・小麦・卵・牛肉・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・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・ゼラチン			
熱量	299 kcal	塩分	3.3 g	熱量	318 kcal	塩分	2.7 g	熱量	488 kcal	塩分	3.1 g	熱量	334 kcal	塩分	3.1 g	熱量	432 kcal	塩分	3.3 g	熱量	358 kcal	塩分	3.6 g	熱量	393 kcal	塩分	3.1 g
たんぱく質	12.3 g	脂質	12.5 g	たんぱく質	14.3 g	脂質	15.7 g	たんぱく質	17.3 g	脂質	30.8 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	14.8 g	たんぱく質	15.6 g	脂質	28.6 g	たんぱく質	15.4 g	脂質	23.0 g	たんぱく質	15.8 g	脂質	25.4 g
炭水化物	37.9 g	カルシウム	79 mg	炭水化物	32.8 g	カルシウム	86 mg	炭水化物	37.0 g	カルシウム	121 mg	炭水化物	36.0 g	カルシウム	100 mg	炭水化物	29.4 g	カルシウム	53 mg	炭水化物	24.4 g	カルシウム	53 mg	炭水化物	26.7 g	カルシウム	56 mg
カリウム	497 mg			カリウム	570 mg			カリウム	282 mg			カリウム	503 mg			カリウム	469 mg			カリウム	469 mg			カリウム	414 mg		

お弁当こば

製造
下関アグリフードサービス

白飯 鶏肉となすの甘辛煮 大根とツナの煮物 春雨サラダ 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご			白飯 メバル磯辺天 ほうれん草煮浸し アスパラ梅おかか和え 小麦・卵・落花生・大豆			白飯 カレイの煮付け 小松菜中華炒め キャベツごま和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			白飯 たら柚庵焼き えびしんじょ天ぷら ワカメぬた(山口郷土) えび・小麦・卵・大豆・豚肉			白飯 豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ 蓮根ひじきサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン			白飯 サバ生姜焼き キャベツと炒り卵の炒め物 ほうれん草くるみ和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・くるみ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			白飯 メンチカツ 菜の花の卵とじ ポテトサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・りんご									
熱量	369 kcal	塩分	1.6 g	熱量	383 kcal	塩分	1.5 g	熱量	352 kcal	塩分	2.3 g	熱量	375 kcal	塩分	1.7 g	熱量	371 kcal	塩分	1.6 g	熱量	404 kcal	塩分	1.9 g	熱量	508 kcal	塩分	1.8 g
たんぱく質	9.3 g	脂質	12.0 g	たんぱく質	14.1 g	脂質	11.8 g	たんぱく質	15.4 g	脂質	7.1 g	たんぱく質	13.6 g	脂質	11.1 g	たんぱく質	12.7 g	脂質	11.4 g	たんぱく質	13.3 g	脂質	15.1 g	たんぱく質	13.3 g	脂質	20.3 g
炭水化物	55.8 g	カルシウム	31 mg	炭水化物	56.4 g	カルシウム	70 mg	炭水化物	58.3 g	カルシウム	92 mg	炭水化物	56.5 g	カルシウム	94 mg	炭水化物	55.7 g	カルシウム	32 mg	炭水化物	53.3 g	カルシウム	32 mg	炭水化物	70.0 g	カルシウム	69 mg
カリウム	292 mg			カリウム	396 mg			カリウム	217 mg			カリウム	202 mg			カリウム	291 mg			カリウム	281 mg			カリウム	276 mg		

5月19日（月）～5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

5月19日(月)				5月20日(火)				5月21日(水)				5月22日(木)				5月23日(金)				5月24日(土)				5月25日(日)				
5・7日間コース																7日間コースの方のみお届け												
ハンバーグのトマトソース				タラのから揚げ油淋鶏たれ				鶏肉のオイスター炒め				アジのカレー醤油焼き				豚肉のぼん酢生姜炒め				赤魚の味噌焼き				鶏肉と里芋の照り煮				
サワラの塩焼き				絹揚げとひじきの煮物				青梗菜とカニカマの煮浸し				インゲンとコーンのソテー				えびしんじょの天ぷら				鶏肉のから揚げ				小松菜の煮浸し				
春雨の炒め物				さつま芋のごま和え				なすの南蛮和え				南瓜コロッケ				じゃが芋のチーズクリーム煮				ひじきとさつま揚げの煮物				切干大根のドレッシング和え				
鶏肉とじゃが芋の煮物				ごぼうと豚肉の炒り煮				大根とエビのくず煮				豚肉とじゃが芋の煮物				白菜のぼん酢マヨネーズ和え				春雨のすき煮				高野豆腐の卵とじ				
インゲンのおかかマヨ和え				ほうれん草と卵のサラダ				豆とツナのサラダ				蓮根サラダ				金時豆煮				カリフラワーのカレーマヨ和え				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				小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				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				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・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・大豆・鶏肉・りんご				
ごはん付	熱量	606 kcal	塩分	2.5 g	熱量	584 kcal	塩分	2.8 g	熱量	582 kcal	塩分	3.2 g	熱量	589 kcal	塩分	2.4 g	熱量	604 kcal	塩分	2.8 g	熱量	592 kcal	塩分	2.8 g	熱量	580 kcal	塩分	3.1 g
	たんぱく質	24.3 g	ビタミンD	3.4 μg	たんぱく質	23.4 g	ビタミンD	1.7 μg	たんぱく質	25.7 g	ビタミンD	1.5 μg	たんぱく質	22.9 g	ビタミンD	5.6 μg	たんぱく質	27.1 g	ビタミンD	1.0 μg	たんぱく質	24.7 g	ビタミンD	2.9 μg	たんぱく質	23.8 g	ビタミンD	1.7 μg
	カルシウム	202 mg			カルシウム	226 mg			カルシウム	248 mg			カルシウム	228 mg			カルシウム	225 mg			カルシウム	148 mg			カルシウム	296 mg		
おかずのみ	熱量	365 kcal	塩分	2.5 g	熱量	343 kcal	塩分	2.7 g	熱量	341 kcal	塩分	3.2 g	熱量	349 kcal	塩分	2.4 g	熱量	364 kcal	塩分	2.8 g	熱量	352 kcal	塩分	2.8 g	熱量	339 kcal	塩分	3.0 g
	たんぱく質	20.1 g	ビタミンD	3.4 μg	たんぱく質	19.2 g	ビタミンD	1.7 μg	たんぱく質	21.5 g	ビタミンD	1.5 μg	たんぱく質	18.7 g	ビタミンD	5.6 μg	たんぱく質	22.9 g	ビタミンD	1.0 μg	たんぱく質	20.5 g	ビタミンD	2.9 μg	たんぱく質	19.6 g	ビタミンD	1.7 μg
	カルシウム	198 mg			カルシウム	222 mg			カルシウム	245 mg			カルシウム	225 mg			カルシウム	221 mg			カルシウム	145 mg			カルシウム	292 mg		

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

5月19日(月)				5月20日(火)				5月21日(水)				5月22日(木)				5月23日(金)			
5日間コース																			
赤魚のトマトソースかけ				豚肉とキャベツのカレー炒め				カレイの煮付け				タラ柚庵焼き				アジ磯辺天			
鶏肉となすの甘辛煮				メバル磯辺天				揚げ餃子				豚肉の柳川風煮				豚肉と野菜の塩タレ炒め			
大根とツナの煮物				切干大根具だくさん煮				小松菜中華炒め				えびしんじょ天ぷら				スクランブルエッグ			
春雨中華炒め				ほうれん草煮浸し				大豆煮				ブロッコリーと桜えび煮物				白菜スープ煮			
青梗菜炒め				さつま芋サラダ				蓮根金平				ツナポテトサラダ				蓮根ひじきサラダ			
かぼちゃサラダ				カリフラワー甘酢和え				いんげんおかか和え				ワカメぬた(山口郷土)				小松菜煮浸し			
ワカメぬた(山口郷土)				アスパラ梅おかか和え				白菜ツナサラダ				小松菜煮浸し				紅白生酢			
金時豆				黄桃シロップ漬け				キャベツごま和え				春雨の炒め物				白花生			
小麦・卵・乳成分・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・大豆・鶏肉・豚肉・もも・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				えび・小麦・卵・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			
熱量	381 kcal	塩分	2.9 g	熱量	392 kcal	塩分	2.8 g	熱量	396 kcal	塩分	3.9 g	熱量	399 kcal	塩分	3.4 g	熱量	412 kcal	塩分	2.9 g
たんぱく質	16.3 g	脂質	21.5 g	たんぱく質	18.3 g	脂質	21.0 g	たんぱく質	18.0 g	脂質	21.5 g	たんぱく質	18.5 g	脂質	22.8 g	たんぱく質	19.3 g	脂質	22.3 g
炭水化物	32.7 g	カルシウム	95 mg	炭水化物	34.7 g	カルシウム	106 mg	炭水化物	34.6 g	カルシウム	123 mg	炭水化物	32.8 g	カルシウム	121 mg	炭水化物	36.6 g	カルシウム	113 mg
カリウム	590 mg			カリウム	633 mg			カリウム	302 mg			カリウム	404 mg			カリウム	542 mg		

おかず

製造
ワタミ株式会社

「から揚げの天才」の唐揚げ				豚肉と花野菜の塩こうじ炒め				ブリの揚げ煮				タンドリーチキン風				牛肉と野菜の五目炒め			
小麦・さば・大豆・鶏肉・ごま				豚肉				小麦・大豆・ごま				小麦・大豆・鶏肉				小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て				白身魚のつみれ				ゴーヤチャンプルー				とうもろこし揚げ				さつま芋と蒸し鶏のオリーブオイル風味			
小麦・乳成分・大豆・豚肉				卵・小麦・さば・大豆・豚肉・鶏肉				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				卵・小麦・乳成分・大豆				小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
豆のマスタードサラダ				じゃが芋のそぼろ炒め				キャベツと竹輪のポン酢炒め				こうや豆腐の湯葉あんかけ				切干大根と高菜の炒り煮			
卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんご				小麦・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				卵・小麦・えび・かに・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				小麦・大豆・ごま			
根菜のケチャップ炒め				なますのゆず風味				白菜と大根のツナマヨサラダ				わかめとキャベツのナムル				豆とオクラの和風ひじきサラダ			
小麦・大豆				無し				卵・小麦・大豆				小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				卵・小麦・大豆			
キャベツの塩昆布和え				人参とツナの炒め物				枝豆のだし煮				金平ごぼう				チンゲン菜と薄揚げの和え物			
小麦・大豆・ごま				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				小麦・さば・大豆				小麦・大豆・ごま				小麦・大豆			
熱量	396 kcal	塩分	2.3 g	熱量	410 kcal	塩分	2.8 g	熱量	383 kcal	塩分	3.0 g	熱量	388 kcal	塩分	2.3 g	熱量	356 kcal	塩分	2.6 g
たんぱく質	16.9 g	脂質	25.2 g	たんぱく質	14.4 g	脂質	27.8 g	たんぱく質	15.0 g	脂質	24.7 g	たんぱく質	20.2 g	脂質	25.1 g	たんぱく質	13.1 g	脂質	21.1 g
炭水化物	28.3 g			炭水化物	28.6 g			炭水化物	27.2 g			炭水化物	19.4 g			炭水化物	28.5 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。

コプやまぐち 電話 0120-272-428 083-995-3638 受付：月～金 9:00～18:00

5月19日(月)	5月20日(火)	5月21日(水)	5月22日(木)	5月23日(金)	5月24日(土)	5月25日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
スペイン風オムレツ のホワイトソースかけ	豚プルコギ	マスの塩だれ焼き	鶏肉の味噌漬け焼き	サバのゆず胡椒焼き	麻婆豆腐	サワラのから揚げ野菜あんかけ
サワラ塩焼き	アジ大葉フライ	鶏肉のコチジャン炒め	ホキのから揚げ南蛮あん	ポークビーンズ	鶏天	豚肉と木耳の炒め物
豆腐の旨塩煮	大豆五目煮	根菜とこんにゃくの甘辛煮	しろ菜のゆず浸し	ほうれん草と卵の炒め物	ひじきとさつま揚げの煮物	五目しんじょと椎茸の含め煮
ツナとブロッコリーのサラダ	コールスローサラダ	じゃが芋の明太ドレ和え	大根とベーコンのコンソメ煮	マカロニのイタリアンサラダ	南瓜のきな粉和え	さつま芋のミルク煮
小松菜の塩昆布和え	金時豆	菜の花のピーナッツ和え	さつま芋と粉チーズのサラダ	切干大根の酢味噌和え	キャベツと桜エビのさつと煮	ツナコーンサラダ
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・大豆・豚肉・りんご	小麦・卵・落花生・ごま・さけ・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	えび・かに・小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	えび・小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	えび・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
熱量 377 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 19.7 g 炭水化物 30.9 g 塩分 2.6 g	熱量 373 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 19.5 g 炭水化物 30.2 g 塩分 2.9 g	熱量 371 kcal たんぱく質 26.3 g 脂質 18.8 g 炭水化物 25.8 g 塩分 3.2 g	熱量 427 kcal たんぱく質 27.2 g 脂質 23.8 g 炭水化物 26.6 g 塩分 3.2 g	熱量 427 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 25.4 g 炭水化物 29.3 g 塩分 3.0 g	熱量 420 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 22.2 g 炭水化物 33.0 g 塩分 3.1 g	熱量 427 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 23.9 g 炭水化物 32.5 g 塩分 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
5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時までに電話下さい。

 **0120-272-428**
083-995-3638

受付: 月～金 9:00～18:00