

5月26日(月)～6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

5月26日(月)		5月27日(火)		5月28日(水)		5月29日(木)		5月30日(金)		5月31日(土)		6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 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 春雨の酢物 小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉		白飯/黒ごま 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 小麦・卵・ごま・さば・大豆		お寿司 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 小麦・卵・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		白飯/黒ごま 赤魚の柚子味噌かけ 青梗菜のとろみ煮 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		白飯/ゆかり 酢鶏 じゃが芋の炒り煮 豆とツナサラダ 黒酢中華春雨 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 タラのチャンチャン焼き 豚肉と春雨の炒め物 がんもと根菜煮 オクラおかか和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		白飯/ゆかり 牛焼肉 ツナじゃが ほうれん草錦糸和え 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		熱量 432 kcal	塩分 2.4 g	熱量 552 kcal	塩分 1.9 g	熱量 718 kcal	塩分 3.9 g	熱量 375 kcal	塩分 1.7 g	熱量 457 kcal	塩分 2.2 g	熱量 460 kcal	塩分 2.7 g	熱量 425 kcal	塩分 1.8 g		
たんぱく質 12.9 g	脂質 10.6 g	たんぱく質 14.3 g	脂質 23.7 g	たんぱく質 20.6 g	脂質 31.8 g	たんぱく質 13.3 g	脂質 6.9 g	たんぱく質 11.7 g	脂質 13.4 g	たんぱく質 19.2 g	脂質 12.3 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 11.9 g	たんぱく質 12.9 g	脂質 19.8 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 18.8 g	たんぱく質 8.4 g	脂質 14.1 g	たんぱく質 12.4 g	脂質 13.5 g	たんぱく質 18.2 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 12.9 g	脂質 16.9 g	たんぱく質 11.4 g	脂質 10.9 g		
炭水化物 73.0 g	カルシウム 101 mg	炭水化物 69.5 g	カルシウム 66 mg	炭水化物 89.2 g	カルシウム 98 mg	炭水化物 66.0 g	カルシウム 64 mg	炭水化物 74.8 g	カルシウム 41 mg	炭水化物 70.4 g	カルシウム 97 mg	炭水化物 70.2 g	カルシウム 38 mg	炭水化物 19.7 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 21.1 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 21.6 g	カルシウム 49 mg	炭水化物 14.4 g	カルシウム 82 mg	炭水化物 20.7 g	カルシウム 60 mg	炭水化物 19.7 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 21.1 g	カルシウム 92 mg		
カリウム 375 mg		カリウム 350 mg		カリウム 278 mg		カリウム 281 mg		カリウム 283 mg		カリウム 412 mg		カリウム 447 mg		カリウム 339 mg		カリウム 369 mg		カリウム 386 mg		カリウム 350 mg		カリウム 221 mg		カリウム 221 mg		カリウム 454 mg		カリウム 468 mg	

お弁当当

製造
下関アグリフードサービス

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と野菜の甘辛煮 枝豆と豆腐のふんわり天 菜の花ごま酢和え 切干大根サラダ えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		酢鶏 かぶとツナの甘辛煮 厚揚げ青梗菜の中華炒め コールスローサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		チーズチキンカツ ラタトゥイユ ほうれん草とビーンズ中華和え 明太子ポテト 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉		アジ山椒焼き オムレツの中華あんかけ 切干大根の青しドレッシング つしま(山口郷土) えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		焼とりの卵あんかけ 大豆煮 えのきの梅マヨネーズ和え ブロッコリーピーナツ和え えび・かに・小麦・卵・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		タラ磯辺天 白菜スープ煮 チャブチェ ほうれん草菜種和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		豚肉中華炒め 大根と大根葉炒め煮 ひじきの具沢山煮 オクラごま和え 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		熱量 336 kcal	塩分 2.5 g	熱量 303 kcal	塩分 2.8 g	熱量 240 kcal	塩分 2.3 g	熱量 221 kcal	塩分 2.2 g	熱量 318 kcal	塩分 2.5 g	熱量 271 kcal	塩分 2.4 g	熱量 219 kcal	塩分 2.9 g		
たんぱく質 12.9 g	脂質 19.8 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 18.8 g	たんぱく質 8.4 g	脂質 14.1 g	たんぱく質 12.4 g	脂質 13.5 g	たんぱく質 18.2 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 12.9 g	脂質 16.9 g	たんぱく質 11.4 g	脂質 10.9 g	たんぱく質 12.9 g	脂質 19.8 g	たんぱく質 10.3 g	脂質 18.8 g	たんぱく質 8.4 g	脂質 14.1 g	たんぱく質 12.4 g	脂質 13.5 g	たんぱく質 18.2 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 12.9 g	脂質 16.9 g	たんぱく質 11.4 g	脂質 10.9 g		
炭水化物 27.8 g	カルシウム 101 mg	炭水化物 24.4 g	カルシウム 74 mg	炭水化物 21.6 g	カルシウム 49 mg	炭水化物 14.4 g	カルシウム 82 mg	炭水化物 20.7 g	カルシウム 60 mg	炭水化物 19.7 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 21.1 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 19.7 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 21.1 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 21.6 g	カルシウム 49 mg	炭水化物 14.4 g	カルシウム 82 mg	炭水化物 20.7 g	カルシウム 60 mg	炭水化物 19.7 g	カルシウム 58 mg	炭水化物 21.1 g	カルシウム 92 mg		
カリウム 339 mg		カリウム 369 mg		カリウム 386 mg		カリウム 350 mg		カリウム 221 mg		カリウム 221 mg		カリウム 454 mg		カリウム 339 mg		カリウム 369 mg		カリウム 386 mg		カリウム 350 mg		カリウム 221 mg		カリウム 221 mg		カリウム 454 mg		カリウム 468 mg	

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚生姜焼き クリームコロッケ 豆乳花形煮 小松菜と海老煮浸し 高野豆腐の卵とじ 金時豆 えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・豚肉・ゼラチン		天ぶら盛り合わせ 厚揚げの卵とじ 青梗菜とツナのさっと煮 ポテトサラダ キャベツとウィンナー炒め 三目豆 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		ひじき豆腐寄せきのこあん 豚肉とキャベツのカレー炒め ほうれん草ツナ炒め 海老と枝豆の炒め物 明太子ポテト わかめとオクラの生姜酢和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		サバ竜田揚げ 野菜とひき肉のカレー 厚揚げと青梗菜の中華炒め 木の葉豆腐煮 大根とレーズンのサラダ シュウマイ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン		ハンバーグ じゃが芋の炒り煮 スパイシーカレーロール ブロッコリーピーナツ和え はすのさんばい(山口郷土) 金時豆 小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉		赤魚ゆかり揚げ 厚揚げのチャンプルー 青梗菜煮浸し ひじきとかにかまの酢物 南瓜サラダ 黒豆 かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		豚肉と白菜の味噌炒め コロッケ ひじきの具沢山煮 オクラごま和え 甘栗サラダ 春雨の酢物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉		熱量 375 kcal	塩分 3.5 g	熱量 425 kcal	塩分 2.9 g	熱量 415 kcal	塩分 3.5 g	熱量 469 kcal	塩分 3.3 g	熱量 437 kcal	塩分 2.9 g	熱量 341 kcal	塩分 2.4 g	熱量 358 kcal	塩分 2.8 g		
たんぱく質 14.8 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 11.6 g	脂質 29.6 g	たんぱく質 15.3 g	脂質 27.3 g	たんぱく質 16.0 g	脂質 31.7 g	たんぱく質 14.9 g	脂質 21.4 g	たんぱく質 13.8 g	脂質 19.4 g	たんぱく質 14.7 g	脂質 17.8 g	たんぱく質 14.8 g	脂質 19.2 g	たんぱく質 11.6 g	脂質 29.6 g	たんぱく質 15.3 g	脂質 27.3 g	たんぱく質 16.0 g	脂質 31.7 g	たんぱく質 14.9 g	脂質 21.4 g	たんぱく質 13.8 g	脂質 19.4 g	たんぱく質 14.7 g	脂質 17.8 g		
炭水化物 37.5 g	カルシウム 103 mg	炭水化物 29.9 g	カルシウム 87 mg	炭水化物 29.3 g	カルシウム 77 mg	炭水化物 29.4 g	カルシウム 68 mg	炭水化物 47.7 g	カルシウム 68 mg	炭水化物 29.4 g	カルシウム 93 mg	炭水化物 36.8 g	カルシウム 95 mg	炭水化物 37.5 g	カルシウム 103 mg	炭水化物 29.9 g	カルシウム 87 mg	炭水化物 29.3 g	カルシウム 77 mg	炭水化物 29.4 g	カルシウム 68 mg	炭水化物 47.7 g	カルシウム 68 mg	炭水化物 29.4 g	カルシウム 93 mg	炭水化物 36.8 g	カルシウム 95 mg		
カリウム 387 mg		カリウム 316 mg		カリウム 589 mg		カリウム 339 mg		カリウム 600 mg		カリウム 491 mg		カリウム 478 mg		カリウム 387 mg		カリウム 316 mg		カリウム 589 mg		カリウム 339 mg		カリウム 600 mg		カリウム 491 mg		カリウム 478 mg		カリウム 478 mg	

お弁当こぼご

製造
下関アグリフードサービス

白飯 豚肉と白菜のこってり煮 大豆とさつま芋煮 青梗菜ごま和え 小麦・ごま・さば・大豆・豚肉		白飯 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 小麦・卵・さば・大豆		白飯 鶏肉の香り揚げオーロラソース 春菊と薩摩揚げ炒め煮 はすのさんばい(山口郷土) 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご		白飯 赤魚の柚子味噌かけ 青梗菜のとろみ煮 大根の梅かつお和え 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		白飯 酢鶏 じゃが芋の炒り煮 豆とツナサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		白飯 タラのチャンチャン焼き 豚肉と春雨の炒め物 水菜のサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		白飯 牛焼肉 ツナじゃが ほうれん草錦糸和え 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・りんご		熱量 371 kcal	塩分 1.8 g	熱量 501 kcal	塩分 1.6 g	熱量 569 kcal	塩分 1.6 g	熱量 295 kcal	塩分 1.5 g	熱量 393 kcal	塩分 1.6 g	熱量 386 kcal	塩分 2.1 g	熱量 328 kcal	塩分 1.2 g		
たんぱく質 11.6 g	脂質 9.6 g	たんぱく質 13.1 g	脂質 23.3 g	たんぱく質 16.3 g	脂質 27.4 g	たんぱく質 12.1 g	脂質 4.0 g	たんぱく質 10.6 g	脂質 11.8 g	たんぱく質 16.5 g	脂質 9.9 g	たんぱく質 10.8 g	脂質 7.8 g	たんぱく質 11.6 g	脂質 9.6 g	たんぱく質 13.1 g	脂質 23.3 g	たんぱく質 16.3 g	脂質 27.4 g	たんぱく質 12.1 g	脂質 4.0 g	たんぱく質 10.6 g	脂質 11.8 g	たんぱく質 16.5 g	脂質 9.9 g	たんぱく質 10.8 g	脂質 7.8 g		
炭水化物 61.1 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 58.7 g	カルシウム 47 mg	炭水化物 65.5 g	カルシウム 51 mg	炭水化物 53.8 g	カルシウム 61 mg	炭水化物 62.9 g	カルシウム 26 mg	炭水化物 59.6 g	カルシウム 77 mg	炭水化物 57.3 g	カルシウム 27 mg	炭水化物 61.1 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 58.7 g	カルシウム 47 mg	炭水化物 65.5 g	カルシウム 51 mg	炭水化物 53.8 g	カルシウム 61 mg	炭水化物 62.9 g	カルシウム 26 mg	炭水化物 59.6 g	カルシウム 77 mg	炭水化物 57.3 g	カルシウム 27 mg		
カリウム 316 mg		カリウム 218 mg		カリウム 233 mg		カリウム 267 mg		カリウム 248 mg		カリウム 360 mg		カリウム 346 mg		カリウム 316 mg		カリウム 218 mg		カリウム 233 mg		カリウム 267 mg		カリウム 248 mg		カリウム 360 mg		カリウム 346 mg		カリウム 346 mg	

5月26日(月)～6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

	5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月29日(木)	5月30日(金)	5月31日(土)	6月1日(日)
	5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
	オムレツのハヤシソース メバルの西京焼き 鶏大根煮 ツナとマカロニのサラダ ほうれん草のおかか和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	豚肉の塩だれ炒め 絹揚げのピリ辛煮 青梗菜の卵和え さつま芋と切昆布の煮物 切干大根と鮭フレークのサラダ 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	カレイのから揚げ中華たれ ポテトソテー ピーマンの塩昆布和え 根菜の炒り煮 花野菜サラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	ゆで鶏五目あんかけ アジ大葉フライ 切干大根と桜エビの中華風煮物 さつま芋と粉チーズのサラダ ミックスベジタブルソテー 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	サバのゆず胡椒焼き 大豆五目煮 南瓜のきな粉和え ツナの卵炒め 白菜のごま酢和え 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・りんご	豚肉のソース炒め 揚げじゃが芋そぼろあん ほうれん草の白和え もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め しろ菜のおかかマヨ和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	海鮮とブロッコリーの塩だれ炒め 切昆布と大豆の煮物 南瓜のチーズ和え 野菜と豚肉の味噌炒め マカロニサラダ えび・小麦・卵・乳成分・落花生・いか・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
ごはん付	熱量 610 kcal たんぱく質 25.7 g カルシウム 369 mg	熱量 586 kcal たんぱく質 22.6 g カルシウム 139 mg	熱量 600 kcal たんぱく質 26.0 g カルシウム 136 mg	熱量 653 kcal たんぱく質 26.9 g カルシウム 212 mg	熱量 613 kcal たんぱく質 25.3 g カルシウム 179 mg	熱量 584 kcal たんぱく質 24.3 g カルシウム 196 mg	熱量 574 kcal たんぱく質 24.8 g カルシウム 288 mg
おかずのみ	熱量 369 kcal たんぱく質 21.5 g カルシウム 365 mg	熱量 345 kcal たんぱく質 18.4 g カルシウム 136 mg	熱量 360 kcal たんぱく質 21.9 g カルシウム 133 mg	熱量 412 kcal たんぱく質 22.7 g カルシウム 209 mg	熱量 372 kcal たんぱく質 21.1 g カルシウム 176 mg	熱量 343 kcal たんぱく質 20.1 g カルシウム 193 mg	熱量 333 kcal たんぱく質 20.6 g 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

	5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月29日(木)	5月30日(金)
	5日間コース				
	豚肉と白菜のこってり煮 サワラのきのこあんかけ 小松菜と海老煮浸し 青梗菜ごま和え 大豆とさつま芋煮 切干大根の青しそドレッシング 春雨の酢物 おかず昆布 えび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	サバと揚げなすのピリ辛あん 蓮根と鶏肉の炒め煮 厚揚げの卵とじ 切干大根の酢物 オクラ梅つお和え ポテトサラダ 小松菜としらす煮浸し パインシロップ漬け えび・かに・小麦・卵・さば・大豆・鶏肉・りんご	鶏肉の香り揚げオーロラソースかけ タラの和風マリネ 麻婆豆腐 春菊と薩摩揚げ炒め煮 ほうれん草ツナ炒め ジャーマンポテトサラダ はすのさんぱい(山口郷土) 白花豆 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	赤魚の柚子味噌かけ 肉団子と卵の中華炒め 白菜煮浸し 木の葉豆腐煮 青梗菜のとりみ煮 カニ風味スパサラダ 大根の梅かつお和え 春菊のえのき浸し えび・かに・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	酢鶏 海老玉 じゃが芋の炒り煮 豆とツナサラダ ブロッコリーピーナツ和え 金平ごぼう 黒酢中華春雨 金時豆 えび・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
	熱量 353 kcal たんぱく質 19.0 g 炭水化物 26.2 g カリウム 660 mg	熱量 431 kcal たんぱく質 14.4 g 炭水化物 29.6 g カリウム 300 mg	熱量 537 kcal たんぱく質 24.6 g 炭水化物 36.3 g カリウム 535 mg	熱量 379 kcal たんぱく質 17.0 g 炭水化物 29.9 g カリウム 550 mg	熱量 364 kcal たんぱく質 14.6 g 炭水化物 37.5 g カリウム 486 mg

おかず

製造
ワタミ株式会社

鮭フライ ホワイトソースかけ 卵・小麦・さけ・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	黒酢酢豚 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	豆腐ハンバーグ 和風ソース 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉	豚肉とじゃが芋のひじき炒め スナッ プエンドウ添え 小麦・さば・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン	サワラの白醤油焼き 卵・小麦・乳成分・大豆・ごま
鶏肉とじゃが芋のコンソメ煮 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン・豚肉・ごま	わかめと野菜のゆず味噌かけ ※ゆ ず味噌小袋付 小麦・大豆	揚げじゃが芋のキーマカレーソース 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご	餃子 酢醤油だれ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・ゼラチン	キャベツとウインナーのトマトパスタ 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉
もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テン メンジャン)炒め 小麦・落花生・さば・大豆・ごま	玉子といんげんの炒め物 卵・小麦・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	花野菜のコールスローサラダ 小麦・大豆	なすの南蛮風 小麦・大豆・ゼラチン
シャキシャキごぼうサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆・ごま	ブロッコリーと玉子のサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉	人参の粒マスタードサラダ 卵・小麦・落花生・大豆・豚肉・りんご	蓮根の真砂和え 小麦・大豆・ゼラチン・ごま	とうもろこしの白和え 卵・小麦・えび・かに・大豆・ごま
昆布豆 小麦・大豆・ゼラチン	大根と人参の煮物 小麦・大豆	もやしと高菜のソテー 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	ほうれん草のだし煮 小麦・さば・大豆	切干大根のもろみ生姜煮 小麦・大豆
熱量 398 kcal たんぱく質 20.3 g 炭水化物 25.7 g	熱量 395 kcal たんぱく質 16.1 g 炭水化物 37.4 g	熱量 434 kcal たんぱく質 15.1 g 炭水化物 36.1 g	熱量 376 kcal たんぱく質 14.0 g 炭水化物 29.1 g	熱量 348 kcal たんぱく質 15.1 g 炭水化物 30.7 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・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

5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
083-995-3638
受付: 月～金 9:00～18:00

おかず『豊』献立表

5月26日(月)～6月1日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

5月26日(月)	5月27日(火)	5月28日(水)	5月29日(木)	5月30日(金)	5月31日(土)	6月1日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
豚肉と野菜の塩こうじ炒め	イワシの生姜煮	鶏肉のケチャップ煮	カレイの磯辺天ぷら	オムレツのミートソースかけ	シーフードの甘酢炒め	豚肉のソース炒め
白身魚天ぷらのチリソースかけ	ハヤシソース	タラのねぎ塩だれかけ	豚肉と絹揚げの辛味噌炒め	メバルの西京焼き	チキンナゲットとスパイスカレーロール	サーモンマヨカツ
絹揚げと蓮根の味噌炒め	コロッケ	インゲンと豆腐の甜麺醬炒め	ツナと大根の煮物	根菜の炒り煮	さつま芋と切昆布の煮物	高野豆腐の卵とじ
里芋鮭フレークサラダ	豆とツナのサラダ	大根サラダ	ほうれん草とチーズのサラダ	ブロッコリーのごま浸し	キャベツと蒸し鶏のサラダ	里芋のそぼろ煮
枝豆コーン和え	白菜のごま酢和え	きゅうりの酢の物	南瓜とひじきの甘煮	白花豆	切干大根のドレッシング和え	ほうれん草のごま和え
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	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・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・ごま・大豆・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	えび・小麦・卵・乳成分・いか・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご	小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 414 kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 23.3 g 炭水化物 32.6 g 塩分 3.0 g	熱量 393 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 21.0 g 炭水化物 31.6 g 塩分 2.9 g	熱量 385 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 21.4 g 炭水化物 25.8 g 塩分 3.1 g	熱量 370 kcal たんぱく質 25.1 g 脂質 19.2 g 炭水化物 26.2 g 塩分 2.9 g	熱量 404 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 21.7 g 炭水化物 32.6 g 塩分 3.2 g	熱量 390 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 17.5 g 炭水化物 40.8 g 塩分 3.1 g	熱量 392 kcal たんぱく質 22.6 g 脂質 18.6 g 炭水化物 36.6 g 塩分 3.0 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。

次週の中止・変更は
5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。

 **0120-272-428**
083-995-3638
受付: 月～金 9:00～18:00