

6月30日（月）～7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

6月30日(月)				7月1日(火)				7月2日(水)				7月3日(木)				7月4日(金)				7月5日(土)				7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/黒ごま 豚肉と野菜のうま煮 カニと豆腐のふんわり天 人参とツナの和え物 マカロニサラダ かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				白飯/ゆかり サバみりん焼き 厚揚げの卵とじ じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草の和え物 えび・小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉				菜飯/白ごま 鶏天のレモンソースかけ いんげんツナバター炒め 筍味噌煮(山口郷土) 南瓜のごま和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				白飯/ゆかり アジ柚庵焼き ニラ玉春雨 なす煮浸し 白菜ごま酢和え 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご				白飯/黒ごま ねぎ塩豚 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 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 カレイ磯辺天 大豆と竹輪の煮物 棒々鶏風サラダ オクラ塩昆布和え えび・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 豚焼肉 海老とブロッコリー塩だれ和え 高野豆腐卵とじ マセドアンサラダ えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
熱量	527 kcal	塩分	1.7 g	熱量	471 kcal	塩分	2.5 g	熱量	477 kcal	塩分	3.0 g	熱量	401 kcal	塩分	2.2 g	熱量	402 kcal	塩分	2.2 g	熱量	493 kcal	塩分	2.1 g	熱量	421 kcal	塩分	2.7 g
たんぱく質	13.5 g	脂質	19.2 g	たんぱく質	15.2 g	脂質	17.1 g	たんぱく質	17.2 g	脂質	13.6 g	たんぱく質	14.8 g	脂質	9.0 g	たんぱく質	12.9 g	脂質	10.2 g	たんぱく質	18.9 g	脂質	15.7 g	たんぱく質	13.5 g	脂質	11.5 g
炭水化物	76.1 g	カルシウム	36 mg	炭水化物	64.3 g	カルシウム	41 mg	炭水化物	73.4 g	カルシウム	90 mg	炭水化物	67.2 g	カルシウム	63 mg	炭水化物	66.1 g	カルシウム	61 mg	炭水化物	70.7 g	カルシウム	106 mg	炭水化物	68.2 g	カルシウム	57 mg
カリウム	312 mg			カリウム	280 mg			カリウム	230 mg			カリウム	326 mg			カリウム	376 mg			カリウム	121 mg			カリウム	429 mg		

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と白菜のこってり煮				サバと揚げなすのピリ辛あん				鶏肉の香り揚げオーロラソース				赤魚の柚子味噌かけ				八宝菜				タラのチャンチャン焼き				豚肉と春雨の炒め物			
大豆とさつま芋煮				厚揚げの卵とじ				麻婆豆腐				厚揚げと青梗菜の中華炒め				じゃが芋の炒り煮				鶏肉と卵の親子煮				ツナじゃが・むき枝豆			
青梗菜ごま和え				小松菜煮浸し				春菊と薩摩揚げ炒め				大根の梅かつお和え				小松菜煮浸し				大根とツナの煮物				ほうれん草錦糸和え			
カリフラワー甘酢和え				オクラ梅かつお和え				はすのさんばい(山口郷土)				スパゲティサラダ				黒酢中華春雨				オクラ塩昆布和え				マカロニ香味サラダ			
かに・小麦・卵・ごま・さば・大豆・豚肉				小麦・卵・ごま・さば・大豆				小麦・卵・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				かに・小麦・卵・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・もも・ゼラチン				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・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
熱量	267 kcal	塩分	2.7 g	熱量	364 kcal	塩分	2.1 g	熱量	437 kcal	塩分	2.2 g	熱量	293 kcal	塩分	2.5 g	熱量	202 kcal	塩分	2.8 g	熱量	245 kcal	塩分	3.4 g	熱量	246 kcal	塩分	2.7 g
たんぱく質	13.8 g	脂質	11.6 g	たんぱく質	11.4 g	脂質	23.6 g	たんぱく質	16.7 g	脂質	29.4 g	たんぱく質	10.3 g	脂質	17.6 g	たんぱく質	12.9 g	脂質	8.8 g	たんぱく質	16.5 g	脂質	11.7 g	たんぱく質	12.6 g	脂質	10.4 g
炭水化物	28.9 g	カルシウム	140 mg	炭水化物	26.6 g	カルシウム	90 mg	炭水化物	27.7 g	カルシウム	74 mg	炭水化物	24.2 g	カルシウム	59 mg	炭水化物	20.0 g	カルシウム	56 mg	炭水化物	21.1 g	カルシウム	105 mg	炭水化物	28.0 g	カルシウム	44 mg
カリウム	601 mg			カリウム	213 mg			カリウム	190 mg			カリウム	357 mg			カリウム	431 mg			カリウム	411 mg			カリウム	582 mg		

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚肉とキャベツの味噌炒め				カレイ磯辺天				フライドチキン				タラのクリームソースかけ				豚すきやき				コロッケ				タラの野菜あんかけ			
ジャーマンポテト				煮物盛合わせ(高野・つくね・人参)				豚肉と厚揚げの和風カレー				じゃが芋のスープ煮				エビチリ				豚肉と里芋のごま煮込み				かにのふわふわ豆腐煮			
肉団子煮				切干大根と高菜の炒め物				ほうれん草ビーンズサラダ				小松菜と厚揚げの煮物				大豆と豚ミンチの味噌炒め				大根とツナの煮物				ほうれん草お浸し			
マカロニサラダ				ほうれん草菜種和え				オクラとツナ和え				かぶとツナの甘辛煮				いんげんバター炒め				木の葉豆腐煮				切干大根の酢物			
小松菜煮としらす煮浸し				キャベツ大豆ごま和え				卵と人参のソテー				カニ風味サラダ				ほうれん草ひじきサラダ				棒々鶏風サラダ				マカロニ香味サラダ			
カリフラワー甘酢和え				春雨サラダ				黄桃シロップ漬け				金時豆				胡瓜のごま酢和え				枝豆のおかか和え				黒豆			
えび・かに・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・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン				えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン				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・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・さば・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			
熱量	377 kcal	塩分	4.0 g	熱量	387 kcal	塩分	3.4 g	熱量	393 kcal	塩分	2.6 g	熱量	351 kcal	塩分	2.5 g	熱量	369 kcal	塩分	3.7 g	熱量	458 kcal	塩分	3.6 g	熱量	375 kcal	塩分	3.2 g
たんぱく質	16.6 g	脂質	20.4 g	たんぱく質	18.8 g	脂質	20.3 g	たんぱく質	15.7 g	脂質	26.1 g	たんぱく質	15.2 g	脂質	17.4 g	たんぱく質	14.8 g	脂質	23.2 g	たんぱく質	15.4 g	脂質	24.6 g	たんぱく質	16.5 g	脂質	19.2 g
炭水化物	34.1 g	カルシウム	123 mg	炭水化物	35.5 g	カルシウム	123 mg	炭水化物	25.3 g	カルシウム	69 mg	炭水化物	37.0 g	カルシウム	86 mg	炭水化物	28.2 g	カルシウム	86 mg	炭水化物	46.3 g	カルシウム	115 mg	炭水化物	36.6 g	カルシウム	63 mg
カリウム	397 mg			カリウム	397 mg			カリウム	453 mg			カリウム	658 mg			カリウム	539 mg			カリウム	682 mg			カリウム	552 mg		

お弁当こぼご

製造
下関アグリフードサービス

白飯				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯							
豚肉と野菜のうま煮				サバみりん焼き				鶏天のレモンソースかけ				アジ柚庵焼き				ねぎ塩豚				カレイ磯辺天				豚焼肉			
カニと豆腐のふんわり天				厚揚げの卵とじ				小松菜煮浸し				ニラ玉春雨				大根とミニさつま天煮				大豆と竹輪の煮物				海老とブロッコリー塩だれ和え			
マカロニサラダ				ほうれん草の和え物				南瓜のごま和え				白菜ごま酢和え				ブロッコリーサラダ				棒々鶏風サラダ				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				小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉				小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉				小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・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・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
熱量	438 kcal	塩分	1.4 g	熱量	436 kcal	塩分	2.2 g	熱量	422 kcal	塩分	1.9 g	熱量	320 kcal	塩分	1.8 g	熱量	347 kcal	塩分	1.7 g	熱量	458 kcal	塩分	1.6 g	熱量	349 kcal	塩分	1.8 g
たんぱく質	10.3 g	脂質	17.9 g	たんぱく質	14.4 g	脂質	17.3 g	たんぱく質	15.2 g	脂質	12.0 g	たんぱく質	13.6 g	脂質	4.9 g	たんぱく質	11.9 g	脂質	8.7 g	たんぱく質	18.0 g	脂質	16.0 g	たんぱく質	11.0 g	脂質	9.2 g
炭水化物	59.7 g	カルシウム	20 mg	炭水化物	55.1 g	カルシウム	44 mg	炭水化物	64.8 g	カルシウム	92 mg	炭水化物	57.0 g	カルシウム	63 mg	炭水化物	55.9 g	カルシウム	28 mg	炭水化物	61.6 g	カルシウム	52 mg	炭水化物	57.0 g	カルシウム	28 mg
カリウム	153 mg			カリウム	238 mg			カリウム	156 mg			カリウム	245 mg			カリウム	234 mg			カリウム	635 mg			カリウム	291 mg		

6月30日（月）～7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

6月30日(月)				7月1日(火)				7月2日(水)				7月3日(木)				7月4日(金)				7月5日(土)				7月6日(日)																															
5・7日間コース																7日間コースの方のみお届け																																							
鶏肉の香草焼き 蓮根のおかか炒め ほうれん草と竹輪のナムル風 五目花型しんじょの含め煮 ブロッコリーのピーナッツ和え 小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご								豆腐とエビのチリソース煮 野菜と豚肉の炒め物 なすの南蛮和え 鶏ごぼう煮 南瓜とレーズンのサラダ 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								鶏肉の味噌炒め 切干大根のドレッシング和え 小松菜の煮浸し 絹揚げとひじきの煮物 マカロニのイタリアンサラダ 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご								アジの天ぷら山椒あんかけ カニ風味しゅうまい ピーマンのオイスターソース炒め 高野豆腐の含め煮 青梗菜の梅マヨ和え えび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・大豆・鶏肉・豚肉・りんご								ポークカレー ミニ白身魚フライ ミックスベジタブルソテー 鶏肉と野菜の炒め物 さつま芋のミルク煮 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご								マスの韓国風照り焼き ニラ玉 大根なます 白菜と鶏肉の旨煮 春雨の酢の物 かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご								豚肉の五目旨煮 メバルのから揚げ 春雨の炒め物 大豆のカレー煮 インゲンのごまきな粉和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン							
ごはん付	熱量	590 kcal	塩分	2.8 g	熱量	558 kcal	塩分	3.1 g	熱量	602 kcal	塩分	3.1 g	熱量	578 kcal	塩分	2.9 g	熱量	612 kcal	塩分	2.9 g	熱量	551 kcal	塩分	2.4 g	熱量	588 kcal	塩分	2.9 g																											
	たんぱく質	26.1 g	ビタミンD	0.8 μg	たんぱく質	22.3 g	ビタミンD	0.1 μg	たんぱく質	25.6 g	ビタミンD	1.0 μg	たんぱく質	25.1 g	ビタミンD	4.8 μg	たんぱく質	24.2 g	ビタミンD	1.1 μg	たんぱく質	25.2 g	ビタミンD	12.9 μg	たんぱく質	27.9 g	ビタミンD	2.5 μg																											
	カルシウム	122 mg			カルシウム	302 mg			カルシウム	239 mg			カルシウム	170 mg			カルシウム	182 mg			カルシウム	179 mg			カルシウム	182 mg																													
おかずのみ	熱量	349 kcal	塩分	2.7 g	熱量	317 kcal	塩分	3.0 g	熱量	362 kcal	塩分	3.0 g	熱量	337 kcal	塩分	2.9 g	熱量	372 kcal	塩分	2.8 g	熱量	310 kcal	塩分	2.3 g	熱量	348 kcal	塩分	2.9 g																											
	たんぱく質	21.9 g	ビタミンD	0.8 μg	たんぱく質	18.2 g	ビタミンD	0.1 μg	たんぱく質	21.4 g	ビタミンD	1.0 μg	たんぱく質	21.0 g	ビタミンD	4.8 μg	たんぱく質	20.0 g	ビタミンD	1.1 μg	たんぱく質	21.0 g	ビタミンD	12.9 μg	たんぱく質	23.7 g	ビタミンD	2.5 μg																											
	カルシウム	119 mg			カルシウム	298 mg			カルシウム	235 mg			カルシウム	167 mg			カルシウム	179 mg			カルシウム	176 mg			カルシウム	179 mg																													

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

6月30日(月)			7月1日(火)			7月2日(水)			7月3日(木)			7月4日(金)							
5日間コース																			
カレイのおろしあんかけ			サバみりん焼き			鶏天のレモンソースかけ			メンチカツ			ねぎ塩豚							
豚肉と野菜のうま煮			豚肉と蓮根の酢豚風			赤魚の野菜あんかけ			アジ柚庵焼き			赤魚ゆかり揚げ							
豆腐と野菜の煮物			厚揚げの卵とじ			いんげんツナバター炒め			ニラ玉春雨			大根とミニさつま天煮							
切干大根と葉大根の煮物			じゃが芋のそぼろ煮			小松菜煮浸し			なす煮浸し			蓮根と高野の炒め煮							
人参とツナの和え物			白菜のスープ煮			筍味噌煮(山口郷土)			青梗菜中華炒め			ほうれん草煮浸し							
マカロニサラダ			ほうれん草の和え物			南瓜のごま和え			ポテトサラダ			ブロッコリーサラダ							
胡瓜梅和え			キャベツと人参のサラダ			紅白生酢			白菜ごま酢和え			胡瓜のごま酢和え							
金時豆			ごまだんご			黒豆			おかず昆布			黄桃シロップ漬け							
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・さば・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・ゼラチン			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・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン							
熱量	417 kcal	塩分	4.1 g	熱量	371 kcal	塩分	3.3 g	熱量	330 kcal	塩分	3.3 g	熱量	428 kcal	塩分	3.5 g	熱量	393 kcal	塩分	3.6 g
たんぱく質	19.5 g	脂質	20.5 g	たんぱく質	17.3 g	脂質	21.0 g	たんぱく質	21.5 g	脂質	14.2 g	たんぱく質	18.9 g	脂質	23.1 g	たんぱく質	18.7 g	脂質	21.8 g
炭水化物	40.4 g	カルシウム	97 mg	炭水化物	30.2 g	カルシウム	83 mg	炭水化物	31.3 g	カルシウム	97 mg	炭水化物	38.3 g	カルシウム	96 mg	炭水化物	32.8 g	カルシウム	95 mg
カリウム	440 mg			カリウム	531 mg			カリウム	420 mg			カリウム	458 mg			カリウム	602 mg		

おかず

製造
ワタミ株式会社

牛肉と冬瓜の煮物				赤魚のみりん焼き				豚肉のザーサイ炒め				味噌チキンカツ				エビと豚肉のオイスター炒め			
小麦・牛肉・さば・大豆・ゼラチン				卵・小麦・乳成分・大豆・ごま				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・落花生・豚肉・りんご・ごま				小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま			
美幌峠牧場生乳使用クリームコロッケ				豚肉と春雨の彩り炒め				肉団子の黒酢ソース				豚しゃぶ ポン酢だれ				小籠包			
卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま				小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま				小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン				卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま・さば			
じゃが芋と人参の金平				切干大根と枝豆の煮物				ひじきとたけのこの炒め煮				豆腐そぼろの炒り煮				もろみ醤油を使ったなすとキャベツの味噌炒め			
小麦・大豆・ごま				小麦・さば・大豆				小麦・大豆				小麦・大豆				小麦・大豆			
ブロッコリーと蒸し鶏の和え物				カニ風味かまぼこのサラダ				さつま芋ときのこのマカロニサラダ				じゃが芋のシャキシャキサラダ				豆のごま和えサラダ			
卵・小麦・大豆・鶏肉				卵・小麦・えび・かに・大豆				卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉				卵・小麦・乳成分・大豆				小麦・大豆・ごま			
煮豆				いんげんのごま和え				人参と薄揚げの金平				白菜とえのきの和え物				つきこんにゃくの真砂和え			
小麦・大豆・豚肉				小麦・大豆・ごま				小麦・大豆・ごま				小麦・さば・大豆				小麦・大豆・ゼラチン			
熱量	422 kcal	塩分	2.5 g	熱量	347 kcal	塩分	2.4 g	熱量	347 kcal	塩分	2.6 g	熱量	441 kcal	塩分	2.5 g	熱量	419 kcal	塩分	2.5 g
たんぱく質	16.4 g	脂質	27.4 g	たんぱく質	14.7 g	脂質	21.2 g	たんぱく質	12.7 g	脂質	23.2 g	たんぱく質	17.9 g	脂質	30.7 g	たんぱく質	17.4 g	脂質	29.5 g
炭水化物	27.0 g			炭水化物	24.6 g			炭水化物	25.2 g			炭水化物	24.1 g			炭水化物	23.8 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
7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**
083-995-3638
受付：月～金 9:00～18:00

6月30日(月)	7月1日(火)	7月2日(水)	7月3日(木)	7月4日(金)	7月5日(土)	7月6日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
カレイの和風あんかけ	鶏唐揚げの五目あんかけ	赤魚のみりん焼き	豚肉の塩だれ炒め	メルルーサの西京焼き	肉団子の野菜甘酢あんかけ	メバルの香草パン粉焼き
鶏肉の香草焼き	メルルーサの照り焼き	ハムカツ	サーモンマヨカツ	ゆで鶏のおろしあんかけ	赤魚の塩焼き	豚肉のコチジャン炒め
ソーστοンカツ	もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め	野菜と鶏肉の五目煮	ひじきの煮物	人参のナポリタン風	蓮根と豚肉の炒り煮	大豆五目煮
キャベツと桜エビのサラダ	さつま芋と粉チーズのサラダ	白菜とツナのゆず胡椒サラダ	マカロニのクリーム煮	蓮根のおかか炒め	しろ菜のカニカマの青じそドレッシング	南瓜とレーズンのサラダ
南瓜の粉チーズ和え	枝豆のおかか和え	きゅうりと青じそドレッシング和え	しろ菜の甘酢和え	アスパラのレモン風味和え	黄桃のシロップ漬け	カニ風味しゅうまい
えび・小麦・卵・乳成分・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・ごま・大豆・鶏肉・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	えび・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・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・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
熱量 396 kcal たんぱく質 26.2 g 脂質 19.5 g 炭水化物 28.9 g 塩分 3.2 g	熱量 406 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 23.2 g 炭水化物 29.6 g 塩分 3.1 g	熱量 389 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 22.0 g 炭水化物 27.3 g 塩分 2.7 g	熱量 392 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 19.1 g 炭水化物 34.0 g 塩分 3.2 g	熱量 396 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 19.6 g 炭水化物 28.0 g 塩分 3.5 g	熱量 392 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 20.8 g 炭水化物 31.1 g 塩分 3.0 g	熱量 368 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 18.8 g 炭水化物 29.4 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
7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時までに電話下さい。

 

0120-272-428
083-995-3638

受付: 月～金 9:00～18:00