

8月4日(月)～8月10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。

お弁当コースのご飯の量は150g基準です。白米：国産
お弁当こぼご飯の量は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

製造
下関アグリフードサービス

8月4日(月)		8月5日(火)		8月6日(水)		8月7日(木)		8月8日(金)		8月9日(土)		8月10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 菜の花おかか和え キャベツと海老の炒め物 えび・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		ひじきご飯/青のり チキンカツ 卵と人参のソテー 冬瓜のそぼろ煮 ほうれん草のピーナツ和え 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 スパイシーカレーロール 青梗菜のクリーム煮 カニ風味サラダ 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 なす田楽 ほうれん草おかか和え 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 キャベツの甘酢和え 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	428 kcal	塩分	2.5 g	熱量	483 kcal	塩分	1.9 g	熱量	469 kcal	塩分	3.5 g	熱量	487 kcal	塩分	2.0 g	熱量	524 kcal	塩分	2.5 g	熱量	507 kcal	塩分	2.7 g	熱量	414 kcal	塩分	1.6 g
たんぱく質	11.1 g	脂質	13.2 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	12.9 g	たんぱく質	15.9 g	脂質	13.8 g	たんぱく質	14.5 g	脂質	17.1 g	たんぱく質	13.3 g	脂質	19.8 g	たんぱく質	16.2 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	78.3 g	カルシウム	101 mg	炭水化物	71.6 g	カルシウム	86 mg	炭水化物	70.7 g	カルシウム	74 mg	炭水化物	74.9 g	カルシウム	63 mg	炭水化物	69.5 g	カルシウム	59 mg	炭水化物	74.7 g	カルシウム	64 mg
カリウム	294 mg			カリウム	297 mg			カリウム	263 mg			カリウム	375 mg			カリウム	350 mg			カリウム	169 mg			カリウム	385 mg		

おかず

製造
下関アグリフードサービス

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		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		鶏天レモンソース 小松菜としらす煮浸し いんげんツナ炒め 筍味噌煮(山口郷土) 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		アジ磯辺天 ニラ玉春雨 大豆の五目煮 白菜ごま酢和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご		クリームコロッケ 鶏肉と厚揚げのごま煮 ほうれん草煮浸し 豆とツナサラダ/胡瓜の酢物 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		白身フライ 大豆と竹輪の煮物 オクラえのき塩昆布和え コールスローサラダ 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		豚肉と蓮根酢豚風 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・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン															
熱量	321 kcal	塩分	2.2 g	熱量	264 kcal	塩分	2.7 g	熱量	264 kcal	塩分	2.8 g	熱量	301 kcal	塩分	2.4 g	熱量	395 kcal	塩分	2.2 g	熱量	352 kcal	塩分	3.0 g	熱量	241 kcal	塩分	3.0 g
たんぱく質	11.7 g	脂質	20.0 g	たんぱく質	12.5 g	脂質	17.1 g	たんぱく質	13.9 g	脂質	13.4 g	たんぱく質	13.8 g	脂質	17.4 g	たんぱく質	13.1 g	脂質	23.9 g	たんぱく質	15.0 g	脂質	21.0 g	たんぱく質	12.8 g	脂質	13.7 g
炭水化物	25.4 g	カルシウム	34 mg	炭水化物	15.7 g	カルシウム	50 mg	炭水化物	24.3 g	カルシウム	108 mg	炭水化物	24.9 g	カルシウム	87 mg	炭水化物	32.6 g	カルシウム	90 mg	炭水化物	26.7 g	カルシウム	83 mg	炭水化物	19.3 g	カルシウム	81 mg
カリウム	377 mg			カリウム	367 mg			カリウム	262 mg			カリウム	327 mg			カリウム	251 mg			カリウム	282 mg			カリウム	408 mg		

おかず

製造
下関アグリフードサービス

白身フライ 冬瓜のそぼろ煮 木耳と卵中華炒め なすとベーコンの炒め物 南瓜サラダ 菜の花のごま和え 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		アジ大葉フライ 麻婆豆腐 ひじきとピーマンの煮物 ごぼうとウィンナーの金平 里芋とツナのサラダ 菜の花おかか和え 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		タンドリーチキン ポークビーンズ かのにふわらか豆腐煮 豚肉と春雨の炒め物 ほうれん草ピーナツ和え 黄桃シロップ漬け かに・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご		アジ塩焼き 大豆の五目煮 白菜とベーコン煮 大根のツナマヨサラダ なすごま和え 南瓜のいとこ煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		酢鶏・ピーマン かに玉 けんちょう(山口郷土) 豆とツナサラダ ブロッコリーごま和え グリーンピースとわかめの煮物 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		タラ山椒焼き 豚プルコギ イカと野菜の生姜炒め ひじきと蓮根ごまサラダ 白菜ちりめんの酢物 揚げシュウマイ えび・かに・小麦・卵・いかに・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		サーモンマヨカツ 小松菜としらす煮浸し 肉団子の卵中華あん コールスローサラダ オクラ梅かつお和え 黄桃シロップ漬け 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	395 kcal	塩分	3.3 g	熱量	352 kcal	塩分	2.7 g	熱量	425 kcal	塩分	3.0 g	熱量	381 kcal	塩分	3.5 g	熱量	402 kcal	塩分	3.1 g	熱量	317 kcal	塩分	3.0 g	熱量	425 kcal	塩分	2.8 g
たんぱく質	15.6 g	脂質	25.3 g	たんぱく質	13.0 g	脂質	19.8 g	たんぱく質	21.1 g	脂質	24.7 g	たんぱく質	16.8 g	脂質	20.6 g	たんぱく質	14.0 g	脂質	26.8 g	たんぱく質	17.0 g	脂質	14.5 g	たんぱく質	12.4 g	脂質	25.9 g
炭水化物	28.1 g	カルシウム	95 mg	炭水化物	33.1 g	カルシウム	135 mg	炭水化物	31.8 g	カルシウム	58 mg	炭水化物	35.6 g	カルシウム	124 mg	炭水化物	28.5 g	カルシウム	84 mg	炭水化物	32.8 g	カルシウム	59 mg	炭水化物	37.2 g	カルシウム	124 mg
カリウム	488 mg			カリウム	449 mg			カリウム	313 mg			カリウム	642 mg			カリウム	367 mg			カリウム	442 mg			カリウム	299 mg		

お弁当

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 肉豆腐 白身フライ 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 豚肉の中華炒め スパイシーカレーロール 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	375 kcal	塩分	2.1 g	熱量	389 kcal	塩分	1.7 g	熱量	397 kcal	塩分	1.5 g	熱量	430 kcal	塩分	1.5 g	熱量	445 kcal	塩分	1.6 g	熱量	408 kcal	塩分	2.1 g	熱量	347 kcal	塩分	1.5 g
たんぱく質	10.6 g	脂質	11.7 g	たんぱく質	14.4 g	脂質	11.0 g	たんぱく質	12.0 g	脂質	12.4 g	たんぱく質	13.0 g	脂質	15.9 g	たんぱく質	10.6 g	脂質	17.4 g	たんぱく質	13.4 g	脂質	13.6 g	たんぱく質	9.3 g	脂質	8.1 g
炭水化物	58.8 g	カルシウム	26 mg	炭水化物	60.1 g	カルシウム	74 mg	炭水化物	60.0 g	カルシウム	51 mg	炭水化物	60.2 g	カルシウム	55 mg	炭水化物	62.3 g	カルシウム	27 mg	炭水化物	57.6 g	カルシウム	52 mg	炭水化物	60.5 g	カルシウム	55 mg
カリウム	262 mg			カリウム	250 mg			カリウム	129 mg			カリウム	142 mg			カリウム	220 mg			カリウム	118 mg			カリウム	313 mg		

8月4日(月)～8月10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

	8月4日(月)	8月5日(火)	8月6日(水)	8月7日(木)	8月8日(金)	8月9日(土)	8月10日(日)
	5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
	海鮮とブロッコリーの塩だれ炒め 切昆布と大豆の煮物 南瓜の粉チーズ和え 野菜と豚肉の味噌炒め 春雨のマヨサラダ えび・かに・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	鶏肉のケチャップ煮 もやしと卵の炒め物 インゲンのごま和え 高野豆腐の含め煮 キャベツのレモン風味和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご	ブリのから揚げチリソースかけ 絹揚げのそぼろ煮 小松菜としらすの和え物 かぶと豚肉の炒め物 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・ゼラチン	豚肉のカレー炒め がんとどきと花人参の煮物 里芋鮭フレークサラダ 青梗菜の中華ミルク煮 蒲鉾とわかめの生姜酢和え かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	イワシの生姜煮 ほうれん草のおかか和え ミニチキンカツ 豚肉と大根の味噌煮 コーンとカニカマのサラダ かに・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	鶏肉のから揚げ ひじきと竹輪の煮物 ツナとじゃが芋の煮物 ブロッコリーのごま浸し 白花豆煮 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	サワラ西京焼き 豆腐の旨塩煮 枝豆コーン和え ほうれん草と卵の炒め物 きゅうりの酢の物 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
ごはん付	熱量 542 kcal たんぱく質 23.7 g カルシウム 181 mg	熱量 565 kcal たんぱく質 25.0 g カルシウム 208 mg	熱量 588 kcal たんぱく質 27.5 g カルシウム 236 mg	熱量 570 kcal たんぱく質 26.0 g カルシウム 304 mg	熱量 596 kcal たんぱく質 27.5 g カルシウム 211 mg	熱量 619 kcal たんぱく質 22.3 g カルシウム 134 mg	熱量 531 kcal たんぱく質 24.1 g カルシウム 241 mg
おかずのみ	熱量 301 kcal たんぱく質 19.6 g カルシウム 177 mg	熱量 324 kcal たんぱく質 20.8 g カルシウム 204 mg	熱量 348 kcal たんぱく質 23.3 g カルシウム 233 mg	熱量 329 kcal たんぱく質 21.8 g カルシウム 301 mg	熱量 356 kcal たんぱく質 23.3 g カルシウム 207 mg	熱量 378 kcal たんぱく質 18.2 g カルシウム 131 mg	熱量 291 kcal たんぱく質 19.9 g カルシウム 238 mg

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

	8月4日(月)	8月5日(火)	8月6日(水)	8月7日(木)	8月8日(金)
	5日間コース				
	豚肉と野菜のデミソース煮込み カレイ磯辺天 なすとベーコンの炒め物 大根と挽肉旨味炒め 五目しんじょ煮 南瓜サラダ 春菊のえのき浸し 白花豆 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	肉豆腐 白身フライ じゃが芋のそぼろ煮 ひじきとピーマンの煮物 オクラごま和え キャベツと海老の炒め物 切干大根サラダ ごまだんご えび・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	赤魚南蛮漬け けんちょう(山口郷土) 卵と人参のソテー ほうれん草ピーナツ和え 冬瓜のそぼろ煮 コールスローサラダ 筍味噌煮(山口郷土) 黄桃シロップ漬け 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	タラのチリソース 豚肉と厚揚げのチャンプルー 大豆の五目煮 玉ねぎツナサラダ 胡瓜の酢物 南瓜のいとこ煮 なすごま和え おかず昆布 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	豚肉の中華炒め スパイシーカレーロール 青梗菜のクリーム煮 春菊と薩摩揚げ炒め カニ風味サラダ 白菜甘酢和え シュウマイ 金時豆 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 413 kcal たんぱく質 17.9 g 炭水化物 38.9 g カリウム 366 mg	熱量 389 kcal たんぱく質 18.6 g 炭水化物 43.8 g カリウム 511 mg	熱量 352 kcal たんぱく質 14.1 g 炭水化物 33.4 g カリウム 444 mg	熱量 385 kcal たんぱく質 17.9 g 炭水化物 34.9 g カリウム 674 mg	熱量 399 kcal たんぱく質 14.7 g 炭水化物 37.3 g カリウム 548 mg

おかず

製造
ワタミ株式会社

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	ビーフシチュー 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・卵・ゼラチン	国産イワシの生姜煮 小麦・さば・大豆
野菜のピリ辛そぼろ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・落花生	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	がんとどきと湯葉入り青菜の炊き合わせ 小麦・さば・大豆	エビカツ 小麦・えび・いか	鶏肉とブ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	ブ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
いんげんのごま和え 小麦・大豆・ごま	大根とこんにやくのサイコロ煮 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 389 kcal たんぱく質 13.1 g 炭水化物 31.8 g	熱量 467 kcal たんぱく質 13.1 g 炭水化物 28.0 g	熱量 381 kcal たんぱく質 16.6 g 炭水化物 23.4 g	熱量 401 kcal たんぱく質 18.1 g 炭水化物 26.1 g	熱量 354 kcal 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 8月6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

8月4日(月)～8月10日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

8月4日(月)	8月5日(火)	8月6日(水)	8月7日(木)	8月8日(金)	8月9日(土)	8月10日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
豚肉のソース炒め	アジの春雨中華あん	ごま味噌鶏大根	白身魚のフライ	鶏肉と里芋の照り煮	サバのみりん焼き	豚肉の五目旨煮
サーモンマヨカツ	タンドリー風チキン	赤魚みりん焼き	豚肉のさっぱりみぞれあん	サワラのから揚げ	豆腐と豚肉のピリ辛煮	アジ大葉フライ
高野豆腐の卵とじ	マカロニのクリーム煮	キャベツのカレー炒め	絹揚げのピリ辛煮	春雨の炒め物	ひじきと竹輪の煮物	ニラ玉
里芋のそぼろ煮	青梗菜の梅マヨ和え	ブロッコリーサラダ	カリフラワーサラダ	しろ菜とカニカマの青じそドレッシング和え	ブロッコリーとチーズのサラダ	切干大根のサラダ
ほうれん草のごま和え	人参とえのきの明太子炒め	リンゴシロップ漬け	さつま芋のごま和え	南瓜とレーズンのサラダ	エビ風味しゅうまい	わかめの生姜酢和え
小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・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・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	かに・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・落花生・牛肉・ごま・さば・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
熱量 386 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 18.5 g 炭水化物 35.8 g 塩分 3.0 g	熱量 369 kcal たんぱく質 25.1 g 脂質 21.0 g 炭水化物 23.4 g 塩分 2.8 g	熱量 368 kcal たんぱく質 22.5 g 脂質 20.0 g 炭水化物 26.3 g 塩分 3.0 g	熱量 395 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 18.4 g 炭水化物 37.6 g 塩分 2.7 g	熱量 435 kcal たんぱく質 22.2 g 脂質 24.9 g 炭水化物 30.5 g 塩分 3.1 g	熱量 375 kcal たんぱく質 18.7 g 脂質 23.5 g 炭水化物 23.7 g 塩分 3.1 g	熱量 368 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 21.8 g 炭水化物 22.8 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
8月6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