

8月25日（月）～8月31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

お弁当和

製造
下関アグリフードサービス

8月25日(月)				8月26日(火)				8月27日(水)				8月28日(木)				8月29日(金)				8月30日(土)				8月31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 豚肉と野菜の甘辛煮 枝豆と豆腐のふんわり天 切干大根洋風サラダ 菜の花ごま酢和え えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				白飯/黒ごま ビーフカレー 厚揚げと青梗菜炒め アジ大葉フライ かぶとツナの甘辛煮 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				かやくご飯/青のり 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				白飯/白ごま サワラ柚庵焼き オムレツの中華あんかけ つしま(山口郷土) 切干大根の青しそドレッシング えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				白飯/ゆかり 焼き鳥の彩りあんかけ 高野豆腐サイコロ煮 さつま芋の切昆布煮 えのきの梅マヨネーズ和え えび・小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご				白飯/黒ごま タラ磯辺天 チャブチェ キャベツとウィンナー炒め物 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・ゼラチン				白飯/ゆかり 豚肉中華炒め 大根としらすの煮物 里芋の柚子味噌かけ しろ菜のお浸し 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン																																																																									
熱量	531 kcal	塩分	2.1 g	たんぱく質	14.5 g	脂質	18.9 g	炭水化物	77.3 g	カルシウム	86 mg	カリウム	354 mg	熱量	480 kcal	塩分	1.9 g	たんぱく質	12.0 g	脂質	18.3 g	炭水化物	68.7 g	カルシウム	61 mg	カリウム	345 mg	熱量	446 kcal	塩分	3.2 g	たんぱく質	11.9 g	脂質	14.3 g	炭水化物	69.1 g	カルシウム	61 mg	カリウム	320 mg	熱量	465 kcal	塩分	2.2 g	たんぱく質	16.4 g	脂質	16.3 g	炭水化物	64.9 g	カルシウム	52 mg	カリウム	430 mg	熱量	486 kcal	塩分	2.3 g	たんぱく質	18.8 g	脂質	16.2 g	炭水化物	68.7 g	カルシウム	58 mg	カリウム	282 mg	熱量	464 kcal	塩分	2.1 g	たんぱく質	17.1 g	脂質	15.1 g	炭水化物	68.0 g	カルシウム	70 mg	カリウム	386 mg	熱量	410 kcal	塩分	2.9 g	たんぱく質	12.0 g	脂質	6.6 g	炭水化物	77.5 g	カルシウム	93 mg	カリウム	452 mg

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

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				メバル磯辺天 ほうれん草煮浸し アスパラ梅おかか和え さつま芋サラダ かに・小麦・卵・大豆・りんご				カレイの煮付け 小松菜中華炒め 白菜ツナサラダ いんげんおかか和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				タラ柚庵焼き えびしんじょ天ぷら 南瓜とチーズのサラダ ワカメぬた(山口郷土) えび・小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご				豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ ピーマン 蓮根ひじきサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				サバ生姜焼き キャベツと炒り卵の炒め物 しろ菜柚子浸し ささみと小松菜塩昆布和え 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				メンチカツ 菜の花の卵とじ 白菜煮浸し ポテトサラダ えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・りんご			
熱量	312 kcal	塩分	2.7 g	熱量	268 kcal	塩分	1.7 g	熱量	243 kcal	塩分	2.7 g	熱量	264 kcal	塩分	2.2 g	熱量	251 kcal	塩分	2.5 g	熱量	325 kcal	塩分	3.1 g	熱量	344 kcal	塩分	2.4 g
たんぱく質	9.8 g	脂質	22.0 g	たんぱく質	12.4 g	脂質	13.3 g	たんぱく質	13.7 g	脂質	13.5 g	たんぱく質	12.9 g	脂質	12.9 g	たんぱく質	12.5 g	脂質	14.5 g	たんぱく質	13.8 g	脂質	20.6 g	たんぱく質	11.8 g	脂質	19.9 g
炭水化物	19.0 g	カルシウム	67 mg	炭水化物	26.4 g	カルシウム	98 mg	炭水化物	18.1 g	カルシウム	90 mg	炭水化物	26.6 g	カルシウム	131 mg	炭水化物	19.4 g	カルシウム	41 mg	炭水化物	21.4 g	カルシウム	95 mg	炭水化物	31.5 g	カルシウム	86 mg
カリウム	346 mg			カリウム	368 mg			カリウム	175 mg			カリウム	275 mg			カリウム	432 mg			カリウム	254 mg			カリウム	276 mg		

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

梅しそチキンカツ 小松菜煮浸し 豆乳花形煮 大豆煮物 切干大根洋風サラダ 金時豆 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				黒メバルの煮付け 豚肉と春雨の炒め物 えびと枝豆の卵とじ 竹輪と大根炒め 蓮根金平 南瓜サラダ 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				ハンバーグ野菜あん ナポリタン つしま(山口郷土) 白菜ツナサラダ ささみと小松菜塩昆布和え 白花豆 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				タラのクリーム煮 チャブチェ 木の葉豆腐煮 切干大根の青しそドレッシング マセドアンサラダ ほうれん草の柚子香和え 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				酢豚 挽肉とキャベツの味噌ボン酢和え オムレツの中華あんかけ ワカメの中華サラダ いんげん煮浸し 枝豆と竹輪の明太マヨ和え 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				サバ味噌煮 牛肉と野菜の旨煮 高野豆腐の卵とじ しろ菜柚子浸し キャベツとウィンナー炒め物 カリフラワーサラダ かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン				鶏の塩唐揚げ ほうれん草炒め 切干大根煮 ポテトサラダ キャベツの甘酢和え りんごシロップ漬け 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご			
熱量	369 kcal	塩分	3.2 g	熱量	289 kcal	塩分	3.8 g	熱量	397 kcal	塩分	3.4 g	熱量	345 kcal	塩分	2.8 g	熱量	321 kcal	塩分	3.5 g	熱量	346 kcal	塩分	3.5 g	熱量	505 kcal	塩分	2.6 g
たんぱく質	15.7 g	脂質	18.5 g	たんぱく質	18.2 g	脂質	12.8 g	たんぱく質	13.9 g	脂質	20.4 g	たんぱく質	14.7 g	脂質	19.7 g	たんぱく質	16.5 g	脂質	18.8 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	19.5 g	たんぱく質	21.4 g	脂質	33.0 g
炭水化物	36.2 g	カルシウム	121 mg	炭水化物	27.6 g	カルシウム	97 mg	炭水化物	41.3 g	カルシウム	122 mg	炭水化物	30.7 g	カルシウム	67 mg	炭水化物	23.8 g	カルシウム	55 mg	炭水化物	28.0 g	カルシウム	108 mg	炭水化物	33.7 g	カルシウム	91 mg
カリウム	283 mg			カリウム	506 mg			カリウム	519 mg			カリウム	398 mg			カリウム	429 mg			カリウム	352 mg			カリウム	207 mg		

お弁当こば

製造
下関アグリフードサービス

白飯 枝豆と豆腐のふんわり天 豚肉と野菜の甘辛煮 菜の花ごま酢和え えび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉				白飯 アジ大葉フライ かぶとツナの甘辛煮 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				白飯 チーズチキンカツ ラタトゥイユ 明太子ポテト 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉				白飯 サワラ柚庵焼き つしま(山口郷土) マセドアンサラダ 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				白飯 焼き鳥の卵あんかけ 高野豆腐サイコロ煮 えのきの梅マヨネーズ和え えび・小麦・卵・大豆・鶏肉・りんご				白飯 タラ磯辺天 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・ゼラチン				白飯 豚肉中華炒め 大根としらすの煮物 しろ菜のお浸し 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン			
熱量	445 kcal	塩分	1.7 g	熱量	390 kcal	塩分	1.3 g	熱量	407 kcal	塩分	1.7 g	熱量	356 kcal	塩分	1.6 g	熱量	431 kcal	塩分	2.0 g	熱量	390 kcal	塩分	1.3 g	熱量	306 kcal	塩分	1.8 g
たんぱく質	12.1 g	脂質	17.6 g	たんぱく質	8.8 g	脂質	14.0 g	たんぱく質	10.1 g	脂質	14.1 g	たんぱく質	14.2 g	脂質	10.1 g	たんぱく質	18.2 g	脂質	15.9 g	たんぱく質	14.2 g	脂質	12.7 g	たんぱく質	9.8 g	脂質	6.1 g
炭水化物	60.9 g	カルシウム	67 mg	炭水化物	57.6 g	カルシウム	48 mg	炭水化物	61.5 g	カルシウム	35 mg	炭水化物	53.7 g	カルシウム	43 mg	炭水化物	55.9 g	カルシウム	53 mg	炭水化物	57.1 g	カルシウム	44 mg	炭水化物	54.3 g	カルシウム	72 mg
カリウム	227 mg			カリウム	293 mg			カリウム	248 mg			カリウム	390 mg			カリウム	187 mg			カリウム	268 mg			カリウム	313 mg		

8月25日(月)～8月31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25日(月)				8月26日(火)				8月27日(水)				8月28日(木)				8月29日(金)				8月30日(土)				8月31日(日)				
5・7日間コース																7日間コースの方のみお届け												
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 インゲンのサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				サバの味噌煮たれかけ ソーストンカツ もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め 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				豚肉の生姜焼き がんもどきと南瓜の煮物 鶏肉となすの甘酢炒め 春雨サラダ 金時豆煮 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン				スペイン風オムレツのトマトソース エビカツ マカロニソテー 野菜と豚肉の味噌炒め 枝豆と竹輪の明太マヨ和え えび・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				油淋鶏 カリフラワーのトマト煮 里芋の青のり和え エビと枝豆の卵炒め 青梗菜とハムの和え物 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				サワラのはちみつ照り焼き ひじきの煮物 大根なます 鶏肉と野菜のソースマヨ炒め ブロッコリーのピーナッツ和え 小麦・卵・落花生・大豆・鶏肉・りんご				豚肉のケチャップ炒め 大豆五目煮 ピーマンの塩昆布和え 青梗菜の中華ミルク煮 切干大根と鮭フレークのサラダ かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご				
ごはん付	熱量	613 kcal	塩分	3.0 g	熱量	620 kcal	塩分	2.8 g	熱量	610 kcal	塩分	3.0 g	熱量	602 kcal	塩分	2.4 g	熱量	611 kcal	塩分	3.1 g	熱量	549 kcal	塩分	2.6 g	熱量	567 kcal	塩分	2.8 g
	たんぱく質	25.5 g	ビタミンD	1.0 μg	たんぱく質	23.0 g	ビタミンD	6.5 μg	たんぱく質	28.3 g	ビタミンD	0.6 μg	たんぱく質	20.7 g	ビタミンD	1.6 μg	たんぱく質	23.2 g	ビタミンD	1.7 μg	たんぱく質	25.5 g	ビタミンD	5.1 μg	たんぱく質	25.5 g	ビタミンD	1.9 μg
おかずのみ	カルシウム	217 mg			カルシウム	267 mg			カルシウム	110 mg			カルシウム	188 mg			カルシウム	255 mg			カルシウム	203 mg			カルシウム	238 mg		
	熱量	373 kcal	塩分	3.0 g	熱量	380 kcal	塩分	2.7 g	熱量	369 kcal	塩分	3.0 g	熱量	362 kcal	塩分	2.4 g	熱量	370 kcal	塩分	3.0 g	熱量	309 kcal	塩分	2.5 g	熱量	326 kcal	塩分	2.7 g
	たんぱく質	21.3 g	ビタミンD	1.0 μg	たんぱく質	18.8 g	ビタミンD	6.5 μg	たんぱく質	24.1 g	ビタミンD	0.6 μg	たんぱく質	16.5 g	ビタミンD	1.6 μg	たんぱく質	19.1 g	ビタミンD	1.7 μg	たんぱく質	21.3 g	ビタミンD	5.1 μg	たんぱく質	21.4 g	ビタミンD	1.9 μg
	カルシウム	213 mg			カルシウム	263 mg			カルシウム	107 mg			カルシウム	185 mg			カルシウム	251 mg			カルシウム	199 mg			カルシウム	234 mg		

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

8月25日(月)				8月26日(火)				8月27日(水)				8月28日(木)				8月29日(金)			
5日間コース																			
タラ香り焼き				ハンバーグ				チーズチキンカツ				オムレツの中華あんかけ				焼き鳥の彩りあんかけ			
豚肉と野菜の甘辛煮				ビーフカレー				サバ塩焼き				サワラ柚庵焼き				クリームコロッケ			
枝豆と豆腐のふんわり天				厚揚げと青梗菜炒め				ラタトゥイユ				つしま(山口郷土)				高野豆腐サイコロ煮			
菜の花のごま酢和え				蓮根金平				白菜の彩り和え				ほうれん草の柚子香和え				小松菜おかか和え			
なす揚げ浸し				コールスローサラダ				ほうれん草とビーンズ中華和え				マセドアンサラダ				さつま芋と切昆布煮			
切干大根洋風サラダ				かぶとツナの甘辛煮				明太子ポテト				青梗菜とツナ煮				えのきの梅マヨネーズ和え			
胡瓜の酢物				わかめとオクラの生姜酢和え				ささみと小松菜塩昆布和え				切干大根の青しそドレッシング				もやし中華和え			
ブロッコリーピーナツ和え				りんごシロップ漬け				黄桃シロップ漬け				シュウマイ				紅白生酢			
えび・かに・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・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				小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・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・ゼラチン				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			
熱量	380 kcal	塩分	3.2 g	熱量	425 kcal	塩分	3.7 g	熱量	394 kcal	塩分	3.0 g	熱量	403 kcal	塩分	3.5 g	熱量	400 kcal	塩分	3.1 g
たんぱく質	19.8 g	脂質	20.4 g	たんぱく質	14.3 g	脂質	25.2 g	たんぱく質	15.8 g	脂質	25.0 g	たんぱく質	19.4 g	脂質	20.3 g	たんぱく質	17.4 g	脂質	24.5 g
炭水化物	31.7 g	カルシウム	89 mg	炭水化物	37.5 g	カルシウム	92 mg	炭水化物	27.5 g	カルシウム	81 mg	炭水化物	38.1 g	カルシウム	111 mg	炭水化物	30.3 g	カルシウム	108 mg
カリウム	522 mg			カリウム	571 mg			カリウム	352 mg			カリウム	546 mg			カリウム	356 mg		

おかず

製造
ワタミ株式会社

牛肉と冬瓜の煮物 小麦・牛肉・さば・大豆・ゼラチン 美幌峠牧場生乳使用クリームコロッケ 卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		赤魚のみりん焼き 卵・小麦・乳成分・大豆・ごま 豚肉と春雨の彩り炒め 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 切干大根と枝豆の煮物 小麦・さば・大豆 カニ風味かまぼこのサラダ 卵・小麦・えび・かに・大豆 いんげんのごま和え 小麦・大豆・ごま		豚肉のザーサイ炒め 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 肉団子の黒酢ソース 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま ひじきとたけのこの炒め煮 小麦・大豆 さつま芋ときのこのマカロニサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉 人参と薄揚げの金平 小麦・大豆・ごま		味噌チキンカツ 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・落花生・豚肉・りんご・ごま 豚しゃぶ ポン酢だれ 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン 豆腐そぼろの炒り煮 小麦・大豆 じゃが芋のシャキシャキサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆 白菜とえのきの和え物 小麦・さば・大豆		エビと豚肉のオイスター炒め 小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 小籠包 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま・さば 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 豆のごま和えサラダ 小麦・大豆・ごま つきこんにやくの真砂和え 小麦・大豆・ゼラチン	
熱量 443 kcal たんぱく質 17.1 g 炭水化物 27.2 g	塩分 2.7 g 脂質 29.1 g	熱量 345 kcal たんぱく質 14.7 g 炭水化物 24.6 g	塩分 2.5 g 脂質 21.2 g	熱量 347 kcal たんぱく質 13.0 g 炭水化物 25.0 g	塩分 2.7 g 脂質 23.2 g	熱量 441 kcal たんぱく質 17.9 g 炭水化物 24.1 g	塩分 2.5 g 脂質 30.7 g	熱量 419 kcal たんぱく質 17.4 g 炭水化物 23.8 g	塩分 2.5 g 脂質 29.5 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27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 24時間 コくる

0120-272-428
083-995-3638

受付：月～金 9:00～18:00

8月25日(月)	8月26日(火)	8月27日(水)	8月28日(木)	8月29日(金)	8月30日(土)	8月31日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
ホキのピリ辛味噌焼き	オムレツのハヤシソースかけ	アジ開き大葉フライとチーズチキンカツ	鶏肉の山椒風味焼き	サバの塩焼き	ハンバーグの玉ねぎソースかけ	ブリのから揚げ野菜あんかけ
鶏肉のから揚げ	メンチカツ	豚肉のごま煮	エビカツ	豚肉とイカの中華炒め	タラの塩こうじ焼き	肉焼売
豆腐の旨塩煮	さつま揚げと野菜の煮物	野菜と魚肉ソーセージのコンソメ煮	春雨と野菜の甜麺醬炒め	豆腐の真砂煮	エビと枝豆の卵炒め	カリフラワーのトマト煮
ほうれん草と卵の炒め物	大豆サラダ	小松菜の煮浸し	南瓜の煮物	花野菜サラダ	キャベツとチーズのサラダ	ひじきと蓮根のサラダ
人参とツナの和え物	なすの南蛮和え	おかかピーマン	ひじきのドレッシング和え	さつま芋のごま和え	金時豆煮	大根と葉大根の炒り煮
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・ゼラチン	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・落花生・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・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・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
熱量 387 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 22.8 g 炭水化物 23.6 g 塩分 3.0 g	熱量 438 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 27.4 g 炭水化物 31.7 g 塩分 3.1 g	熱量 414 kcal たんぱく質 24.0 g 脂質 21.2 g 炭水化物 34.8 g 塩分 3.7 g	熱量 430 kcal たんぱく質 24.1 g 脂質 23.9 g 炭水化物 31.4 g 塩分 3.2 g	熱量 406 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 24.5 g 炭水化物 23.5 g 塩分 3.2 g	熱量 356 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 18.7 g 炭水化物 26.0 g 塩分 3.0 g	熱量 403 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 20.3 g 炭水化物 33.1 g 塩分 3.2 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
8月27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