

9月15日(月)～9月21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

お弁当当

製造
下関アグリフードサービス

9月15日(月)		9月16日(火)		9月17日(水)		9月18日(木)		9月19日(金)		9月20日(土)		9月21日(日)															
7日間コースのみ		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		白飯/黒ごま		かやく飯/青のり		白飯/ゆかり		白飯/黒ごま		白飯/白ごま		白飯/ゆかり															
豚すきやき煮		黒メバル山椒焼き		豚プルコギ		サバ塩焼き		酢豚		メルルーサの甘酢あん		サーモンマヨカツ															
アジ大葉フライ		南瓜のそぼろ煮		小松菜と卵炒め		豚肉と里芋のごま煮込み		白身魚ふわらか天		ビーフシチュー		煮物盛り合わせ															
いんげんさつま揚げ煮		しろ菜ごま和え		大根と挽肉旨味炒め煮		ごぼうとウィンナーの金平		のっぺい風煮(山口郷土)		ほうれん草ツナソテー		春雨の酢物															
大根ツナサラダ		枝豆のおかか和え		スパゲティサラダ		ブロッコリーツナサラダ		ひじきとニラの煮物		わかめの炒り煮		青梗菜ごま和え															
小麦・ごま・大豆・豚肉		小麦・卵・乳成分・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・さば・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・ゼラチン		小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉		えび・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															
熱量	472 kcal	塩分	2.3 g	熱量	410 kcal	塩分	2.0 g	熱量	485 kcal	塩分	3.6 g	熱量	500 kcal	塩分	2.1 g	熱量	472 kcal	塩分	2.1 g	熱量	480 kcal	塩分	1.8 g	熱量	481 kcal	塩分	2.1 g
たんぱく質	14.0 g	脂質	13.2 g	たんぱく質	17.6 g	脂質	7.9 g	たんぱく質	17.3 g	脂質	15.4 g	たんぱく質	17.6 g	脂質	20.9 g	たんぱく質	12.8 g	脂質	15.2 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	13.5 g	たんぱく質	11.0 g	脂質	13.6 g
炭水化物	76.0 g	カルシウム	67 mg	炭水化物	69.9 g	カルシウム	131 mg	炭水化物	70.4 g	カルシウム	98 mg	炭水化物	63.9 g	カルシウム	93 mg	炭水化物	73.0 g	カルシウム	54 mg	炭水化物	76.5 g	カルシウム	69 mg	炭水化物	81.2 g	カルシウム	71 mg
カリウム	374 mg			カリウム	600 mg			カリウム	486 mg			カリウム	458 mg			カリウム	345 mg			カリウム	322 mg			カリウム	271 mg		

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と厚揚げの和風カレー		赤魚の煮付け		肉じゃが		アジの中華あんかけ		海老天/竹輪の磯辺揚げ		豚肉と野菜の塩タレ炒め		赤魚天ぷら															
コロッケ		麻婆春雨		かにのふわふわ豆腐野菜あんかけ		大平(山口郷土)		大豆豚ミンチとろみ煮みそ風味		ひじき煮		春雨中華炒め															
ほうれん草煮浸し		枝豆のおかか和え		キャベツと炒り卵のサラダ		オクラと人の参和え物		じゃが芋とベーコン煮		ほうれん草錦糸和え		白菜ごま酢和え															
糸こんにゃくのたらこ煮		卵サラダ		金時豆		春雨サラダ		スパゲティサラダ		里芋とツナサラダ		ポテトサラダ															
小麦・乳成分・ごま・大豆・豚肉		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		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		えび・小麦・卵・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		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		小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン															
熱量	289 kcal	塩分	2.1 g	熱量	305 kcal	塩分	3.0 g	熱量	240 kcal	塩分	2.9 g	熱量	357 kcal	塩分	2.5 g	熱量	356 kcal	塩分	2.5 g	熱量	258 kcal	塩分	2.5 g	熱量	324 kcal	塩分	1.9 g
たんぱく質	13.8 g	脂質	15.3 g	たんぱく質	16.0 g	脂質	17.9 g	たんぱく質	9.5 g	脂質	12.0 g	たんぱく質	16.6 g	脂質	19.6 g	たんぱく質	12.7 g	脂質	23.0 g	たんぱく質	14.5 g	脂質	15.3 g	たんぱく質	12.6 g	脂質	17.9 g
炭水化物	25.7 g	カルシウム	39 mg	炭水化物	22.3 g	カルシウム	58 mg	炭水化物	26.6 g	カルシウム	70 mg	炭水化物	30.1 g	カルシウム	67 mg	炭水化物	26.8 g	カルシウム	71 mg	炭水化物	17.6 g	カルシウム	71 mg	炭水化物	31.8 g	カルシウム	67 mg
カリウム	313 mg			カリウム	408 mg			カリウム	289 mg			カリウム	410 mg			カリウム	391 mg			カリウム	276 mg			カリウム	245 mg		

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚肉と野菜のスタミナ炒め		白身フライ		チキン南蛮		タラのトマトソースかけ		サワラ竜田揚げ		ハンバーグ		ホキの野菜あんかけ															
オムレツのハヤシソースかけ		回鍋肉		のっぺい風煮(山口郷土)		大根と大根葉浸し		大豆豚ミンチとろみ煮みそ風味		大豆トマト煮		八宝菜															
いんげんさつま揚げ煮		じゃが芋とベーコン煮		青梗菜ソテー		ほうれん草お浸し		いんげんソテー		なすのはさみ揚げ天		じゃが芋の炒り煮															
大根ツナサラダ		海老とブロッコリー塩だれ炒め		さつま芋サラダ		卵と人参のソテー		ひじきとニラの煮物		さつま芋レモン風味煮		小松菜炒め煮															
枝豆と竹輪の明太マヨ和え		しろ菜ごま和え		オクラとツナ和え		ごぼうサラダ		ほうれん草チーズ洋風和え		ほうれん草錦糸和え		マカロニサラダ															
桜漬け		五目生酢		金時豆		大豆煮		ピリ辛こんにゃく		カリフラワーサラダ		白花豆															
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・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		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・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン															
熱量	348 kcal	塩分	3.5 g	熱量	386 kcal	塩分	2.7 g	熱量	479 kcal	塩分	2.7 g	熱量	379 kcal	塩分	2.9 g	熱量	339 kcal	塩分	3.1 g	熱量	415 kcal	塩分	3.1 g	熱量	341 kcal	塩分	2.3 g
たんぱく質	18.0 g	脂質	22.0 g	たんぱく質	14.0 g	脂質	23.4 g	たんぱく質	17.3 g	脂質	30.8 g	たんぱく質	15.1 g	脂質	22.6 g	たんぱく質	17.5 g	脂質	22.2 g	たんぱく質	15.4 g	脂質	24.3 g	たんぱく質	14.2 g	脂質	16.4 g
炭水化物	22.0 g	カルシウム	57 mg	炭水化物	32.4 g	カルシウム	103 mg	炭水化物	35.3 g	カルシウム	89 mg	炭水化物	32.2 g	カルシウム	127 mg	炭水化物	20.6 g	カルシウム	130 mg	炭水化物	34.9 g	カルシウム	115 mg	炭水化物	37.1 g	カルシウム	58 mg
カリウム	561 mg			カリウム	484 mg			カリウム	412 mg			カリウム	441 mg			カリウム	477 mg			カリウム	461 mg			カリウム	388 mg		

お弁当こぼ

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		白飯															
豚すきやき煮		黒メバル山椒焼き		豚プルコギ		豚肉と里芋のごま煮込み		酢豚		メルルーサの甘酢あんかけ		サーモンマヨカツ															
いんげんさつま揚げ煮		南瓜のそぼろ煮		小松菜卵炒め		サバ塩焼き		のっぺい風煮(山口郷土)		ほうれん草ツナソテー		煮物盛り合わせ															
大根ツナサラダ		五目生酢		スパゲティサラダ		ブロッコリーツナサラダ		白菜彩り和え		わかめの炒り煮		青梗菜ごま和え															
小麦・大豆・豚肉		小麦・卵・乳成分・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・ごま・さば・大豆・豚肉・りんご		小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉		えび・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															
熱量	323 kcal	塩分	2.0 g	熱量	329 kcal	塩分	1.5 g	熱量	391 kcal	塩分	1.8 g	熱量	425 kcal	塩分	1.5 g	熱量	333 kcal	塩分	1.6 g	熱量	380 kcal	塩分	1.5 g	熱量	396 kcal	塩分	1.5 g
たんぱく質	10.3 g	脂質	5.8 g	たんぱく質	14.0 g	脂質	5.6 g	たんぱく質	13.5 g	脂質	13.3 g	たんぱく質	15.5 g	脂質	17.8 g	たんぱく質	11.6 g	脂質	6.5 g	たんぱく質	13.6 g	脂質	11.5 g	たんぱく質	9.5 g	脂質	11.4 g
炭水化物	58.7 g	カルシウム	39 mg	炭水化物	57.8 g	カルシウム	58 mg	炭水化物	55.2 g	カルシウム	70 mg	炭水化物	53.3 g	カルシウム	60 mg	炭水化物	58.8 g	カルシウム	37 mg	炭水化物	56.9 g	カルシウム	71 mg	炭水化物	66.0 g	カルシウム	67 mg
カリウム	313 mg			カリウム	408 mg			カリウム	289 mg			カリウム	410 mg			カリウム	291 mg			カリウム	276 mg			カリウム	245 mg		

9月15日(月)～9月21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

	9月15日(月)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月20日(土)	9月21日(日)
	7日間コースのみ		5・7日間コース			7日間コースの方のみお届け	
	ブリの照り焼き もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め 肉団子ケチャップ甘酢あん 高野豆腐の卵とじ キャベツとレーズンのサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・りんご	絹揚げと豚肉の味噌炒め ミニオムレツホワイトソース 鶏大根煮 和風マカロニサラダ ほうれん草のソテー 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	サワラの西京焼き キャベツと桜エビのカレー炒め ブロッコリーのごま浸し 根菜の炒り煮 さつま芋のサラダ えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	鶏肉の山椒風味焼き 南瓜のいとこ煮 白和え ごま風味 人参のナポリタン風 インゲンのサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	サバの塩焼き 里芋のそぼろ煮 鶏肉となす甘酢炒め ほうれん草のごま和え 金時豆煮 えび・かに・小麦・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	豚肉と春雨の炒め物 小松菜とあさりの煮浸し 人参のさっぱりサラダ 豆腐の真砂煮 さつま芋のレモン風味煮 小麦・乳成分・ごま・大豆・豚肉・りんご	白身魚のフライ インゲンとひき肉の炒め物 わかめの生姜酢和え ポテトと鶏肉のオイスターケチャップ炒め 大根サラダ 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
ごはん付	熱量 576 kcal たんぱく質 25.0 g カルシウム 259 mg	熱量 605 kcal たんぱく質 25.5 g カルシウム 181 mg	熱量 603 kcal たんぱく質 25.8 g カルシウム 306 mg	熱量 594 kcal たんぱく質 25.4 g カルシウム 284 mg	熱量 605 kcal たんぱく質 24.1 g カルシウム 147 mg	熱量 555 kcal たんぱく質 23.1 g カルシウム 262 mg	熱量 568 kcal たんぱく質 22.5 g カルシウム 167 mg
おかずのみ	熱量 335 kcal たんぱく質 20.8 g カルシウム 256 mg	熱量 364 kcal たんぱく質 21.3 g カルシウム 178 mg	熱量 362 kcal たんぱく質 21.6 g カルシウム 303 mg	熱量 354 kcal たんぱく質 21.2 g カルシウム 280 mg	熱量 365 kcal たんぱく質 19.9 g カルシウム 143 mg	熱量 314 kcal たんぱく質 18.9 g カルシウム 258 mg	熱量 327 kcal たんぱく質 18.3 g カルシウム 164 mg

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

	9月15日(月)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)
	5日間コース				
敬老の日 (祝日の為お休みです)	黒メバル山椒焼き 豚肉と春雨の炒め物 南瓜のそぼろ煮 枝豆のおかか和え 卵サラダ しろ菜ごま和え 揚げシューマイ 五目生酢 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	豚ブルコギ カレイ唐揚げのあんかけ ひじき煮 大根と挽肉旨味炒め煮 小松菜と卵炒め スパゲティサラダ オクラとツナ和え 金時豆 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	サバ塩焼き 豚肉と里芋のごま煮込み えびしんじょ天ぷら ほうれん草お浸し ごぼうとウィンナーの金平 ブロッコリーツナサラダ 胡瓜の酢物 桜漬け 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	酢豚 白身魚ふわらか天 のっぺい風煮(山口郷土) ひじきとニラの煮物 アスパラコーンサラダ さつま芋レモン風味煮 白菜彩り和え 白花豆 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 376 kcal たんぱく質 20.2 g 炭水化物 29.4 g カリウム 711 mg	熱量 414 kcal たんぱく質 20.8 g 炭水化物 33.3 g カリウム 565 mg	熱量 390 kcal たんぱく質 16.9 g 炭水化物 21.3 g カリウム 533 mg	熱量 420 kcal たんぱく質 14.8 g 炭水化物 48.8 g カリウム 527 mg	

おかず

製造
ワタミ株式会社

敬老の日 (祝日の為お休みです)	黒酢酢豚 卵・小麦・大豆・鶏肉・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 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 ブロッコリーと玉子のサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉 大根と人参の煮物 卵・小麦・大豆	豆腐ハンバーグ 和風ソース 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉 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 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 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 もやしと高菜のソテー 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	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 餃子 酢醤油だれ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・ゼラチン 花野菜のコールスローサラダ 小麦・大豆 蓮根の真砂和え 小麦・大豆・ゼラチン・ごま ほうれん草のだし煮 小麦・さば・大豆	サワラの白醤油焼き 卵・小麦・乳成分・大豆・ごま キャベツとウィンナーのトマトパスタ 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 なすの南蛮風 小麦・大豆・ゼラチン とうもろこしの白和え 卵・小麦・えび・かに・大豆・ごま いんげんとツナのナムル 小麦・大豆・ごま
	熱量 403 kcal たんぱく質 16.1 g 炭水化物 37.5 g	熱量 436 kcal たんぱく質 15.0 g 炭水化物 35.9 g	熱量 338 kcal たんぱく質 15.0 g 炭水化物 29.0 g	熱量 342 kcal たんぱく質 15.6 g 炭水化物 28.7 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

9月17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

9月15日(月)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月20日(土)	9月21日(日)
7日間コースのみ	5・7日間コース				7日間コースの方のみお届け	
鶏肉のから揚げ	ホッケのピリ辛焼き	豚肉と春雨のチャプチェ	アジの天ぷら山椒あんかけ	豚肉の生姜焼き	ホキのごま焼き	鶏肉の甜麺醬マヨ炒め
タラの梅風味焼き	カニ玉ねぎ塩あん	メバルの和風あんかけ	鶏すき煮	絹揚げとイカのチリソース煮	ミニチキン竜田	カレイのおろしあんかけ
さつま芋と切り昆布の煮物	ごぼうと豚肉の炒り煮	クリームコロッケ	マカロニのケチャップ炒め	南瓜のいとこ煮	じゃが芋のカレー風味煮	高野豆腐の含め煮
ブロッコリーサラダ	しろ菜のおかかマヨ和え	白菜のぼんず酢マヨネーズ和え	さつま芋のごま和え	カニカママカロニサラダ	ひじきと蓮根のサラダ	春雨のマヨサラダ
枝豆コーン和え	白花豆	蓮根の粒マスタード和え	なすの南蛮和え	大根なます	インゲンとえのきの和え物	ほうれん草と錦糸卵の和え物
小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご	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	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	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・いか・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・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	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
熱量 412 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 21.1 g 炭水化物 36.7 g 塩分 2.9 g	熱量 411 kcal たんぱく質 22.9 g 脂質 23.2 g 炭水化物 29.9 g 塩分 2.9 g	熱量 380 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 21.2 g 炭水化物 28.9 g 塩分 2.8 g	熱量 379 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 17.6 g 炭水化物 35.9 g 塩分 3.0 g	熱量 347 kcal たんぱく質 21.8 g 脂質 16.5 g 炭水化物 30.8 g 塩分 2.9 g	熱量 373 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 19.9 g 炭水化物 28.5 g 塩分 3.1 g	熱量 388 kcal たんぱく質 27.1 g 脂質 22.0 g 炭水化物 21.1 g 塩分 2.9 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
9月17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