

9月22日(月)～9月28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

9月22日(月)		9月23日(火)		9月24日(水)		9月25日(木)		9月26日(金)		9月27日(土)		9月28日(日)															
5・7日間コース		7日間コースのみ		5・7日間コース		5・7日間コース		5・7日間コース		7日間コースの方のみお届け		7日間コースの方のみお届け															
白飯/黒ごま 鶏肉となすの甘辛煮 大根とツナの煮物 青梗菜炒め おはぎ 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/ゆかり メバル磯辺天 ほうれん草煮浸し カリフラワー甘酢和え アスパラ梅おかか和え かに・小麦・卵・乳成分・落花生・大豆・りんご		ひじき飯/青のり 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		白飯/黒ごま タラ柚庵焼き えびしんじょ天ぷら ワカメぬた(山口郷土) ツナポテトサラダ えび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉・りんご		白飯/ゆかり 豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ 蓮根ひじきサラダ 紅白生酢 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 サバ生姜焼き キャベツと炒り卵の炒め物 高野煮/椎茸煮 ほうれん草くるみ和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・くるみ・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		白飯/黒ごま メンチカツ 白菜煮浸し 菜の花の卵とじ 胡瓜の酢物 えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご		熱量 491 kcal	塩分 2.0 g	熱量 480 kcal	塩分 1.9 g	熱量 483 kcal	塩分 3.9 g	熱量 483 kcal	塩分 2.1 g	熱量 432 kcal	塩分 2.0 g	熱量 466 kcal	塩分 2.4 g	熱量 552 kcal	塩分 2.2 g
たんぱく質 12.0 g	脂質 13.3 g	たんぱく質 16.0 g	脂質 14.6 g	たんぱく質 18.2 g	脂質 15.0 g	たんぱく質 16.6 g	脂質 15.6 g	たんぱく質 13.6 g	脂質 12.8 g	たんぱく質 16.7 g	脂質 16.4 g	たんぱく質 14.6 g	脂質 20.6 g	たんぱく質 12.0 g	脂質 13.3 g	たんぱく質 16.0 g	脂質 14.6 g	たんぱく質 18.2 g	脂質 15.0 g	たんぱく質 16.6 g	脂質 15.6 g	たんぱく質 13.6 g	脂質 12.8 g	たんぱく質 16.7 g	脂質 16.4 g	たんぱく質 14.6 g	脂質 20.6 g
炭水化物 81.1 g	カルシウム 59 mg	炭水化物 73.1 g	カルシウム 101 mg	炭水化物 70.1 g	カルシウム 95 mg	炭水化物 71.2 g	カルシウム 101 mg	炭水化物 67.3 g	カルシウム 37 mg	炭水化物 66.6 g	カルシウム 110 mg	炭水化物 79.1 g	カルシウム 75 mg	炭水化物 81.1 g	カルシウム 59 mg	炭水化物 73.1 g	カルシウム 101 mg	炭水化物 70.1 g	カルシウム 95 mg	炭水化物 71.2 g	カルシウム 101 mg	炭水化物 67.3 g	カルシウム 37 mg	炭水化物 66.6 g	カルシウム 110 mg	炭水化物 79.1 g	カルシウム 75 mg
カリウム 296 mg		カリウム 452 mg		カリウム 289 mg		カリウム 325 mg		カリウム 386 mg		カリウム 388 mg		カリウム 303 mg		カリウム 296 mg		カリウム 452 mg		カリウム 289 mg		カリウム 325 mg		カリウム 386 mg		カリウム 388 mg		カリウム 303 mg	

おかず咲

製造
下関アグリフードサービス

豚肉の柳川風煮 なすとピーマンの炒め煮 えびつみれ煮 おはぎ えび・小麦・卵・ごま・大豆・豚肉		黒メバル柚庵焼き 揚げ鶏のキャベツ和風生姜煮 金平ごぼう ブロッコリーごま和え 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご		坦々風野菜炒め かに玉 大根とさつま揚げ煮 春菊お浸し かに・小麦・卵・アーモンド・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		メルルーサのきのこあんかけ 卵とほうれん草のソテー ブロッコリーと桜えび煮物 大根炒め生酢 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉		鶏山賊焼き(山口郷土) 白菜スープ煮 じゃが芋とオクラのサラダ 胡瓜の酢物 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉		黒メバル若狭焼き 野菜とツナのクリーム煮 青梗菜卵とじ キャベツ甘酢和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		肉団子の卵あんかけ 豚肉と里芋のゆず味噌煮 ほうれん草ソテー オクラとツナ和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも		熱量 311 kcal	塩分 2.5 g	熱量 238 kcal	塩分 1.8 g	熱量 280 kcal	塩分 2.8 g	熱量 224 kcal	塩分 1.7 g	熱量 228 kcal	塩分 2.8 g	熱量 211 kcal	塩分 2.6 g	熱量 318 kcal	塩分 2.3 g
たんぱく質 13.5 g	脂質 14.3 g	たんぱく質 14.8 g	脂質 14.1 g	たんぱく質 10.9 g	脂質 19.7 g	たんぱく質 13.4 g	脂質 13.2 g	たんぱく質 13.7 g	脂質 13.3 g	たんぱく質 14.0 g	脂質 10.2 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 19.3 g	たんぱく質 13.5 g	脂質 14.3 g	たんぱく質 14.8 g	脂質 14.1 g	たんぱく質 10.9 g	脂質 19.7 g	たんぱく質 13.4 g	脂質 13.2 g	たんぱく質 13.7 g	脂質 13.3 g	たんぱく質 14.0 g	脂質 10.2 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 19.3 g
炭水化物 33.5 g	カルシウム 48 mg	炭水化物 15.3 g	カルシウム 83 mg	炭水化物 16.4 g	カルシウム 94 mg	炭水化物 15.1 g	カルシウム 78 mg	炭水化物 16.4 g	カルシウム 78 mg	炭水化物 17.9 g	カルシウム 128 mg	炭水化物 25.1 g	カルシウム 92 mg	炭水化物 33.5 g	カルシウム 48 mg	炭水化物 15.3 g	カルシウム 83 mg	炭水化物 16.4 g	カルシウム 94 mg	炭水化物 15.1 g	カルシウム 78 mg	炭水化物 16.4 g	カルシウム 78 mg	炭水化物 17.9 g	カルシウム 128 mg	炭水化物 25.1 g	カルシウム 92 mg
カリウム 307 mg		カリウム 323 mg		カリウム 259 mg		カリウム 313 mg		カリウム 326 mg		カリウム 433 mg		カリウム 433 mg		カリウム 307 mg		カリウム 323 mg		カリウム 259 mg		カリウム 313 mg		カリウム 326 mg		カリウム 433 mg		カリウム 433 mg	

おかず舞

製造
下関アグリフードサービス

豚肉じゃが エビカツ 青梗菜炒め 春雨中華炒め ワカメぬた(山口郷土) おはぎ えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		メルルーサのカレーあんかけ 筑前煮 じゃが芋炒め なすとひき肉の炒め物 いんげんピーナツ和え 大根生酢 かに・小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		肉団子の中華煮 蓮根と厚揚げ炒め煮 大豆煮 明太マカロニサラダ キャベツごま和え 卵焼き 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		カレイの煮付け なすのはさみ揚げ天 厚揚げの酢豚風 じゃが芋のたらこ煮 大根とさつま揚げ煮 蓮根ごまサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		オムレツのトマトソースかけ 鶏唐揚げ 坦々風野菜炒め 小松菜煮浸し 枝豆と竹輪の明太マヨ和え 海藻とキャベツの青じそドレッシング 小麦・卵・乳成分・アーモンド・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		アジ大葉フライ 豚肉ときこのオイスター炒め 炒り豆腐 小松菜としらすの卵炒め ひじき煮 しろ菜柚子浸し えび・小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		サバ塩焼き つくね煮 青梗菜煮浸し キャベツと炒り卵の炒め物 切干と胡瓜の酢物 揚げシュウマイ えび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・ゼラチン		熱量 370 kcal	塩分 3.4 g	熱量 316 kcal	塩分 2.8 g	熱量 488 kcal	塩分 3.1 g	熱量 334 kcal	塩分 3.1 g	熱量 430 kcal	塩分 3.3 g	熱量 358 kcal	塩分 3.6 g	熱量 381 kcal	塩分 3.1 g
たんぱく質 13.2 g	脂質 14.8 g	たんぱく質 14.1 g	脂質 15.5 g	たんぱく質 17.3 g	脂質 30.8 g	たんぱく質 16.3 g	脂質 14.8 g	たんぱく質 15.6 g	脂質 28.5 g	たんぱく質 15.3 g	脂質 23.0 g	たんぱく質 15.8 g	脂質 25.4 g	たんぱく質 13.2 g	脂質 14.8 g	たんぱく質 14.1 g	脂質 15.5 g	たんぱく質 17.3 g	脂質 30.8 g	たんぱく質 16.3 g	脂質 14.8 g	たんぱく質 15.6 g	脂質 28.5 g	たんぱく質 15.3 g	脂質 23.0 g	たんぱく質 15.8 g	脂質 25.4 g
炭水化物 50.4 g	カルシウム 84 mg	炭水化物 32.5 g	カルシウム 41 mg	炭水化物 37.2 g	カルシウム 121 mg	炭水化物 36.1 g	カルシウム 89 mg	炭水化物 29.2 g	カルシウム 221 mg	炭水化物 24.3 g	カルシウム 169 mg	炭水化物 27.0 g	カルシウム 124 mg	炭水化物 50.4 g	カルシウム 84 mg	炭水化物 32.5 g	カルシウム 41 mg	炭水化物 37.2 g	カルシウム 121 mg	炭水化物 36.1 g	カルシウム 89 mg	炭水化物 29.2 g	カルシウム 221 mg	炭水化物 24.3 g	カルシウム 169 mg	炭水化物 27.0 g	カルシウム 124 mg
カリウム 436 mg		カリウム 450 mg		カリウム 530 mg		カリウム 255 mg		カリウム 347 mg		カリウム 512 mg		カリウム 459 mg		カリウム 436 mg		カリウム 450 mg		カリウム 530 mg		カリウム 255 mg		カリウム 347 mg		カリウム 512 mg		カリウム 459 mg	

お弁当こぼご

製造
下関アグリフードサービス

白飯 鶏肉となすの甘辛煮 大根とツナの煮物 春雨サラダ 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご		白飯 メバル磯辺天 ほうれん草煮浸し アスパラ梅おかか和え 小麦・卵・乳成分・落花生・大豆		白飯 カレイの煮付け 小松菜中華炒め キャベツごま和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		白飯 タラ柚庵焼き えびしんじょ天ぷら ワカメぬた(山口郷土) えび・小麦・卵・大豆・豚肉		白飯 豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ 蓮根ひじきサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		白飯 サバ生姜焼き キャベツと炒り卵の炒め物 ほうれん草くるみ和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・くるみ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		白飯 メンチカツ 菜の花の卵とじ ポテトサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・りんご		熱量 369 kcal	塩分 1.6 g	熱量 385 kcal	塩分 1.5 g	熱量 354 kcal	塩分 2.4 g	熱量 374 kcal	塩分 1.7 g	熱量 371 kcal	塩分 1.6 g	熱量 393 kcal	塩分 1.8 g	熱量 508 kcal	塩分 1.8 g
たんぱく質 9.4 g	脂質 12.1 g	たんぱく質 14.5 g	脂質 11.8 g	たんぱく質 15.5 g	脂質 7.1 g	たんぱく質 13.6 g	脂質 11.1 g	たんぱく質 12.8 g	脂質 11.5 g	たんぱく質 13.5 g	脂質 15.1 g	たんぱく質 13.3 g	脂質 20.3 g	たんぱく質 9.4 g	脂質 12.1 g	たんぱく質 14.5 g	脂質 11.8 g	たんぱく質 15.5 g	脂質 7.1 g	たんぱく質 13.6 g	脂質 11.1 g	たんぱく質 12.8 g	脂質 11.5 g	たんぱく質 13.5 g	脂質 15.1 g	たんぱく質 13.3 g	脂質 20.3 g
炭水化物 55.8 g	カルシウム 31 mg	炭水化物 56.8 g	カルシウム 90 mg	炭水化物 58.8 g	カルシウム 93 mg	炭水化物 56.5 g	カルシウム 88 mg	炭水化物 55.6 g	カルシウム 31 mg	炭水化物 53.6 g	カルシウム 54 mg	炭水化物 70.0 g	カルシウム 69 mg	炭水化物 55.8 g	カルシウム 31 mg	炭水化物 56.8 g	カルシウム 90 mg	炭水化物 58.8 g	カルシウム 93 mg	炭水化物 56.5 g	カルシウム 88 mg	炭水化物 55.6 g	カルシウム 31 mg	炭水化物 53.6 g	カルシウム 54 mg	炭水化物 70.0 g	カルシウム 69 mg
カリウム 239 mg		カリウム 329 mg		カリウム 171 mg		カリウム 254 mg		カリウム 333 mg		カリウム 282 mg		カリウム 217 mg		カリウム 239 mg		カリウム 329 mg		カリウム 171 mg		カリウム 254 mg		カリウム 333 mg		カリウム 282 mg		カリウム 217 mg	

9月22日(月)～9月28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22日(月)	9月23日(火)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)	9月27日(土)	9月28日(日)	
	5・7日間コース		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	
	鶏肉の塩だれ焼き がんどぎの煮物 きゅうりの青じそドレッシング和え 三目豆 小松菜のごま酢和え 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン	イワシの梅煮 キャベツのクリーム煮 人参とツナの和え物 高野豆腐の味噌煮 マカロニのイタリアンサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	ハンバーグトマトソース サワラの塩焼き 鶏肉とじゃが芋の煮物 インゲンのごま和え 三色ソテー 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	タラのから揚げ甘酢醤油たれ 絹揚げとひじきの煮物 さつま芋のごま和え ごぼうと豚肉の炒り煮 ほうれん草と卵のサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	鶏肉のオイスター炒め 小松菜の煮浸し 里芋の青のり和え 大根とエビのくず煮 豆とツナのサラダ えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご	アジのカレー醤油焼き 南瓜コロッケ 豚肉とじゃが芋の煮物 蓮根サラダ インゲンとコーンのグラッセ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	豚肉のぼん酢生姜炒め 揚げなすチリソース じゃが芋のチーズクリーム煮 白菜のぼん酢マヨネーズ和え 金時豆煮 えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	
ごはん付	熱量 601 kcal たんぱく質 28.7 g カルシウム 156 mg	熱量 589 kcal たんぱく質 25.8 g カルシウム 306 mg	熱量 566 kcal たんぱく質 22.9 g カルシウム 157 mg	熱量 593 kcal たんぱく質 24.4 g カルシウム 255 mg	熱量 592 kcal たんぱく質 27.0 g カルシウム 283 mg	熱量 595 kcal たんぱく質 22.9 g カルシウム 228 mg	熱量 586 kcal たんぱく質 26.8 g カルシウム 224 mg	
おかずのみ	熱量 361 kcal たんぱく質 24.5 g カルシウム 153 mg	熱量 348 kcal たんぱく質 21.7 g カルシウム 303 mg	熱量 326 kcal たんぱく質 18.7 g カルシウム 153 mg	熱量 352 kcal たんぱく質 20.2 g カルシウム 252 mg	熱量 352 kcal たんぱく質 22.8 g カルシウム 279 mg	熱量 354 kcal たんぱく質 18.7 g カルシウム 224 mg	熱量 346 kcal たんぱく質 22.6 g カルシウム 221 mg	

おかず華

製造
下関アグリフードサービス

9月22日(月)	9月23日(火)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)
5日間コース				
赤魚のトマトソースかけ 鶏肉となすの甘辛煮 大根とツナの煮物 青梗菜炒め 春雨中華炒め ワカメめた(山口郷土) かぼちゃサラダ おはぎ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	秋分の日 (祝日の為お休みです)	カレイの煮付け 揚げ餃子 小松菜中華炒め 蓮根金平 いんげんおおか和え 白菜ツナサラダ 大豆煮 キャベツごま和え 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 豚肉の柳川風煮 えびしんじょ天ぷら 春雨の炒め物 ブロッコリーと桜えび煮物 ツナポテトサラダ ワカメめた(山口郷土) 黒豆 えび・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	アジ磯辺天 豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ 白菜スープ煮 蓮根ひじきサラダ 小松菜煮浸し 紅白生酢 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 381 kcal たんぱく質 16.3 g 炭水化物 32.6 g カリウム 577 mg		熱量 397 kcal たんぱく質 18.0 g 炭水化物 35.2 g カリウム 306 mg	熱量 395 kcal たんぱく質 18.7 g 炭水化物 32.2 g カリウム 397 mg	熱量 412 kcal たんぱく質 19.4 g 炭水化物 36.6 g カリウム 537 mg

おかず

製造
ワタミ株式会社

チキン南蛮 ※タルタルソース小袋付 卵・小麦・そば・大豆・鶏肉・りんご 花野菜と五穀のトマトドレッシングサラダ 小麦・大豆・りんご・ゼラチン ひじきと水くわいの炒め煮 小麦・大豆 大根の梅和え 無し チンゲン菜と薄揚げの和え物 小麦・大豆	秋分の日 (祝日の為お休みです)	とんかつ ※ソース小袋付 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・りんご 枝豆のふわふわ豆腐 卵・小麦・えび・大豆・豚肉・そば 蒸し鶏と切干大根のサラダ 卵・小麦・大豆・鶏肉 蓮根とこんにゃくの金平 小麦・大豆・ごま もやしと人参のポン酢和え 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	牛肉ときのこの甘辛煮 ワタミファームの有機さつま芋を添えて 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま カニカマの天ぷら ※天つゆ小袋付 卵・小麦・かに・大豆 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め 小麦・乳成分・大豆・鶏肉 たけのこの姫皮とグリーンピースの和え物 小麦・乳成分・牛肉・そば・大豆・鶏肉・豚肉 わかめと彩り野菜のお浸し 卵・小麦・えび・かに・大豆	サバの味噌煮 小麦・そば・大豆・ごま 豚肉と野菜のポン酢ジュレ 小麦・大豆・豚肉・ゼラチン 豆腐と野菜の煮物 卵・小麦・大豆・鶏肉 里芋の明太風味マヨサラダ 卵・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン ほうれん草とコーンの炒め物 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
熱量 411 kcal たんぱく質 18.7 g 炭水化物 28.6 g		熱量 409 kcal たんぱく質 19.8 g 炭水化物 16.0 g	熱量 388 kcal たんぱく質 13.1 g 炭水化物 35.2 g	熱量 357 kcal たんぱく質 14.8 g 炭水化物 25.2 g

「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24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 電話 333くる

0120-272-428
083-995-3638

受付:月～金 9:00～18:00

【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。

おかず『豊』献立表

9月22日(月)～9月28日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

9月22日(月)	9月23日(火)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)	9月27日(土)	9月28日(日)
5・7日間コース	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	
赤魚の照り焼き	ヒレカツ	スペイン風オムレツのデミグラスソースかけ	豚プルコギ	タラの磯辺天ぷら	鶏肉の味噌漬け焼き	サバのゆず胡椒焼き
春巻きと揚げ餃子	シーフードカレー	サワラの塩焼き	アジ大葉フライ	鶏肉のコチジャン炒め	ホキのから揚げケチャップ甘酢あん	ポークビーンズ
カリフラワーのトマト煮	鶏大根煮	豆腐の旨塩煮	青梗菜の中華ミルク煮	根菜とこんにゃくの甘辛煮	しろ菜のゆず浸し	ほうれん草と卵の炒め物
青梗菜とカニカマの煮浸し	キャベツとチーズのサラダ	ツナとブロッコリーのサラダ	大豆サラダ	じゃが芋の明太ドレ和え	大根とベーコンのコンソメ炒め	マカロニのイタリアンサラダ
南瓜の粉チーズ和え	小松菜としらすの和え物	人参のさっぱり和え	キャベツのレモン風味和え	ほうれん草のピーナッツ和え	南瓜とひじきの甘煮	切干大根のドレッシング和え
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	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・牛肉・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	小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・りんご	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 438 kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 23.4 g 炭水化物 40.0 g 塩分 3.2 g	熱量 406 kcal たんぱく質 19.0 g 脂質 23.4 g 炭水化物 30.4 g 塩分 3.0 g	熱量 368 kcal たんぱく質 19.1 g 脂質 20.5 g 炭水化物 27.6 g 塩分 2.5 g	熱量 362 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 19.3 g 炭水化物 29.2 g 塩分 3.0 g	熱量 387 kcal たんぱく質 24.1 g 脂質 20.7 g 炭水化物 29.1 g 塩分 3.0 g	熱量 407 kcal たんぱく質 27.0 g 脂質 21.6 g 炭水化物 27.3 g 塩分 3.2 g	熱量 397 kcal たんぱく質 20.5 g 脂質 25.2 g 炭水化物 27.3 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24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。

  くる

0120-272-428
083-995-3638

受付: 月～金 9:00～18:00