

2月2日(月)～2月8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。

明日の食卓・健のご飯の量は150g基準です。白米：国産
明日の食卓こばこのご飯の量は130g基準です。白米：国産

明日の食卓
和
下関アグリフードサービス

明日の食卓
咲
下関アグリフードサービス

明日の食卓
舞
下関アグリフードサービス

明日の食卓
こば
下関アグリフードサービス

2月2日(月)	2月3日(火)	2月4日(水)	2月5日(木)	2月6日(金)	2月7日(土)	2月8日(日)
5・7日間コース						
白飯/ゆかり カレイの唐揚げ 切昆布と大豆の煮物 絹揚げと蓮根の味噌炒め 春菊のごま和え	白飯/白ごま 鶏天の和風ケチャップ甘酢あん 豆腐の真砂煮 しろ菜のおかかマヨ和え いんげんの中華風味	お寿司/錦糸/おぼろ アジのカレー醤油焼き 高野豆腐の味噌煮 コールスローサラダ 切干大根の中華風煮物	白飯/黒ごま 豚肉のケチャップ炒め 青梗菜の中華ミルク煮 大豆サラダ じやが芋のごまがらめ	白飯/白ごま タラの西京焼き 野菜と鶏肉の五目煮 マカロニのケチャップ炒め キャベツとチーズのサラダ	白飯/ゆかり 豚肉の生姜焼き 人参と卵の炒め物 大豆のクリーム煮 小松菜のごま酢和え	白飯/黒ごま 絹揚げと卵の炒め物 味噌バター風味チキン 白菜とツナのとろみ煮 プロッコリーのサラダ
小麦・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・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	かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	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・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 514 kcal たんぱく質 20.7 g 炭水化物 75.1 g ビタミンD 6.06 µg	熱量 524 kcal たんぱく質 18.0 g 炭水化物 75.0 g ビタミンD 0.99 µg	熱量 532 kcal たんぱく質 23.4 g 炭水化物 75.7 g ビタミンD 6.18 µg	熱量 531 kcal たんぱく質 20.7 g 炭水化物 71.9 g ビタミンD 1.34 µg	熱量 509 kcal たんぱく質 21.2 g 炭水化物 73.2 g ビタミンD 1.7 µg	熱量 487 kcal たんぱく質 20.4 g 炭水化物 72.6 g ビタミンD 1.29 µg	熱量 504 kcal たんぱく質 20.2 g 炭水化物 70.1 g ビタミンD 1.56 µg
塩分 2.2 g 脂質 15.3 g カルシウム 196 mg	塩分 2.0 g 脂質 17.8 g カルシウム 278 mg	塩分 4.1 g 脂質 16.0 g カルシウム 268 mg	塩分 1.9 g 脂質 18.7 g カルシウム 261 mg	塩分 2.3 g 脂質 15.2 g カルシウム 241 mg	塩分 2.2 g 脂質 14.0 g カルシウム 246 mg	塩分 2.5 g 脂質 17.0 g カルシウム 274 mg
0.0						

豚肉の五目旨煮 ひじきの彩り煮 さつま芋と粉チーズのサラダ 大豆のカレー煮	カレイの和風あん えびしんじょの天ぷら 豚肉と里芋のゆず味噌煮 はすのさんばい(郷土料理)	ミニチキンカツ ひき肉と卵のそぼろ 春菊の白和え 白菜と竹輪のさっと煮	赤魚のゆず風味焼き 切昆布と大豆の煮物 ほうれん草と錦糸卵の和え物 カレージャーマンポテト	豚肉の焼肉風 青梗菜とカニカマの煮浸し 南瓜のきな粉和え 切干大根のごま煮	アジの香草パン粉焼き 根菜とさつま揚げの炒り煮 小松菜のごま味噌和え カリフラワーのトマト煮	鶏肉の山椒風味炒め カリフラワーのいりこだし浸し 胡瓜の青じそドレッシング和え 南瓜のいとこ煮
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	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・大豆・鶏肉・豚肉・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	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・大豆・鶏肉・りんご
熱量 235 kcal たんぱく質 14.7 g 炭水化物 21.0 g	熱量 238 kcal たんぱく質 15.4 g 炭水化物 23.1 g	熱量 271 kcal たんぱく質 13.9 g 炭水化物 26.0 g	熱量 248 kcal たんぱく質 16.1 g 炭水化物 17.6 g	熱量 259 kcal たんぱく質 16.6 g 炭水化物 19.8 g	熱量 245 kcal たんぱく質 16.0 g 炭水化物 23.5 g	熱量 251 kcal たんぱく質 13.9 g 炭水化物 22.0 g
塩分 2.4 g 脂質 11.4 g	塩分 2.2 g 脂質 9.8 g	塩分 2.1 g 脂質 12.7 g	塩分 2.0 g 脂質 13.8 g	塩分 2.5 g 脂質 13.8 g	塩分 2.5 g 脂質 10.7 g	塩分 2.2 g 脂質 12.9 g

豚肉のごま味噌煮 ミニ白身魚フライ 豆腐とエビのくず煮 切干大根と大豆の煮物 いんげんのサラダ おかかピーマン	イワシのみぞれ煮 いんげんと豆腐の甜面醤炒め 小松菜とあさりの煮浸し 豆とツナのサラダ 里芋の青のり和え 白花豆煮	鶏肉の山椒風味焼き じやが芋のカレー風味煮 青梗菜の中華ミルク煮 和風マカロニサラダ 人参のさっぱりサラダ 春菊のガーリックソテー	オムレツのデミグラスソース 野菜と豚肉の炒め物 大豆五目煮 ほうれん草と蒸し鶏の和え物 プロッコリーのしらすぽん酢和え じやが芋のごまがらめ	豚肉の塩だれ炒め えびしんじょと大根の煮物 大豆五目煮 ほうれん草と卵の炒め物 ミックスビーンズの甘煮 糸こんと木耳の中華サラダ 蓮根金平	カレイのきのこあんかけ 大豆のケチャップ煮 冬瓜と豚肉の中華煮 春菊の白和え 春雨の酢の物 刻み揚げと人参の甘辛煮	ハニーマスターードチキン 豚肉と里芋のゆず味噌煮 高野豆腐の卵とじ プロッコリーのピーナッツ和え 青梗菜としらすの和え物 わかめの生姜酢和え
小麦・卵・乳成分・ごま・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・りんご・ゼラチン	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・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・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・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 328 kcal たんぱく質 22.7 g 炭水化物 27.3 g ビタミンD 0.94 µg	熱量 350 kcal たんぱく質 18.5 g 炭水化物 26.5 g ビタミンD 10.77 µg	熱量 330 kcal たんぱく質 19.0 g 炭水化物 25.2 g ビタミンD 2.50 µg	熱量 348 kcal たんぱく質 18.2 g 炭水化物 27.4 g ビタミンD 0.93 µg	熱量 353 kcal たんぱく質 20.3 g 炭水化物 30.9 g ビタミンD 2.35 µg	熱量 258 kcal たんぱく質 20.8 g 炭水化物 24.8 g ビタミンD 6.46 µg	熱量 300 kcal たんぱく質 19.6 g 炭水化物 23.8 g ビタミンD 1.24 µg
塩分 2.9 g 脂質 15.9 g カルシウム 306 mg	塩分 2.5 g 脂質 19.7 g カルシウム 286 mg	塩分 2.6 g 脂質 18.3 g カルシウム 294 mg	塩分 3.5 g 脂質 20.0 g カルシウム 257 mg	塩分 3.0 g 脂質 17.8 g カルシウム 210 mg	塩分 2.7 g 脂質 9.8 g カルシウム 161 mg	塩分 2.5 g 脂質 15.4 g カルシウム 181 mg

白飯 豚肉の生姜焼き カニと豆腐のふんわり天 小松菜のごま酢和え	白飯 サワラの西京焼き 鶏肉とじやが芋の煮物 ひじきと大豆のサラダ	白飯 鶏肉の甜面醤マヨ炒め かぶとカニカマのとろみ煮 さつま芋のごま和え	白飯 赤魚の照り焼き 白菜と竹輪のさっと煮 南瓜とレーズンのサラダ	白飯 ひき肉とトマトのカレー ポパイウインナーソテー マカロニサラダ	白飯 エビカツ ひじきのそぼろ煮 小松菜のごママヨ和え	白飯 豚肉と春雨のスープ煮 大豆サラダ インゲンとしらすの山椒炒め
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・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・りんご	かに・小麦・卵・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン	えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン	えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・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
熱量 436 kcal たんぱく質 13.4 g 炭水化物 57.2 g	熱量 417 kcal たんぱく質 16.0 g 炭水化物 58.3 g	熱量 400 kcal たんぱく質 13.4 g 炭水化物 61.4 g	熱量 384 kcal たんぱく質 14.9 g 炭水化物 59.6 g	熱量 401 kcal たんぱく質 11.6 g 炭水化物 59.0 g	熱量 426 kcal たんぱく質 11.2 g 炭水化物 66.9 g	熱量 390 kcal たんぱく質 13.5 g 炭水化物 56.0 g
塩分 1.3 g 脂質 17.7 g	塩分 1.7 g 脂質 13.0 g	塩分 1.5 g 脂質 11.4 g	塩分 1.6 g 脂質 10.1 g	塩分 1.7 g 脂質 13.8 g	塩分 1.5 g 脂質 13.2 g	塩分 1.6 g 脂質 12.9 g

2月2日(月)～2月8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 健
下関アグリフードサービス

2月2日(月)	2月3日(火)	2月4日(水)	2月5日(木)	2月6日(金)	2月7日(土)	2月8日(日)
5・7日間コース						
白飯(食物繊維添加) イワシのみぞれ煮 豚肉とじやが芋の煮物 人参と卵の炒め物 白菜のゆず胡椒サラダ えび・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	白飯(食物繊維添加) 豚肉のケチャップ炒め 大豆五目煮 青梗菜の中華ミルク煮 切干大根のサラダ かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯(食物繊維添加) 豆腐とエビのチリソース煮 鶏ごぼう煮 ひき肉と卵のそぼろ 春菊のガーリックソテー ^{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}	白飯(食物繊維添加) 鶏肉の味噌炒め 絹揚げとひじきの煮物 切干大根の中華風煮物 マカロニのイタリアンサラダ 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	白飯(食物繊維添加) アジの天ぷらバーベキューソース 高野豆腐の味噌煮 ピーマンのオイスターソース炒め 青梗菜の梅マヨ和え えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯(食物繊維添加) ひき肉とトマトのカレー 鶏肉と野菜の炒め物 三目豆 いんげんごまきな粉和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご	白飯(食物繊維添加) ホキの韓国風照り焼き ニラ玉 白菜の旨煮 ビーンズサラダ 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 535 kcal たんぱく質 18.3 g 炭水化物 74.7 g ビタミンD 6.84 µg 食物繊維 5.20 g	熱量 531 kcal たんぱく質 22.5 g 炭水化物 73.5 g ビタミンD 2.05 µg 食物繊維 6.60 g	熱量 525 kcal たんぱく質 21.1 g 炭水化物 73.5 g ビタミンD 1.04 µg 食物繊維 7.80	熱量 555 kcal たんぱく質 21.3 g 炭水化物 78.1 g ビタミンD 1.41 µg 食物繊維 7.30 g	熱量 531 kcal たんぱく質 21.7 g 炭水化物 77.9 g ビタミンD 3.87 µg 食物繊維 6.00 g	熱量 548 kcal たんぱく質 21.1 g 炭水化物 71.2 g ビタミンD 1.37 µg 食物繊維 6.80 g	熱量 517 kcal たんぱく質 19.9 g 炭水化物 73.6 g ビタミンD 2.08 µg 食物繊維 6.00 g

明日の食卓 華
下関アグリフードサービス

2月2日(月)	2月3日(火)	2月4日(水)	2月5日(木)	2月6日(金)
5日間コース				
海老天と白身魚天 豚肉とイカの中華炒め 高野豆腐の含め煮 青梗菜の梅マヨ和え じやが芋のそぼろ煮 白菜のスープ煮 ひじきの煮物 ごまだんご えび・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	ピーフカレー アジの塩焼き いんげんバター醤油炒め 白菜のぽん酢マヨネーズ和え 筍味噌煮(郷土料理) 和風マカロニサラダ 蓮根のおかか炒め パインシロップ漬け 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	ホキの韓国風照り焼き メンチカツ 水菜とあさりの煮浸し 人参の粒マスタードサラダ 揚げなすの煮浸し キャベツのクリーム煮 エビ風味焼壳 おかず昆布 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	豚肉の五目旨煮 メンチカツ カリフラワーのトマト煮 いんげんのごまきな粉和え 切干大根の煮物 ひじきと蓮根のサラダ 胡瓜の酢物 白花豆煮 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	サバのゆず胡椒焼き ミニオムレツのハヤシソース エビカリフラワー炒め 小松菜の煮浸し 明太マカロニサラダ 大根と人参の味噌煮 インゲンの山椒炒め 南瓜の粉チーズ和え えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 354 kcal たんぱく質 18.4 g 炭水化物 36.2 g	熱量 333 kcal たんぱく質 18.7 g 炭水化物 29.4 g	熱量 357 kcal たんぱく質 20.3 g 炭水化物 31.6 g	熱量 353 kcal たんぱく質 19.9 g 炭水化物 37.0 g	熱量 389 kcal たんぱく質 19.1 g 炭水化物 26.6 g

おかず
ワタミ株式会社

鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め 小麦・乳成分・大豆・鶏肉	国産イワシの生姜煮 鬼蒲鉾添え 小麦・大豆・ごま	和風ハンバーグ 卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉	エビチリ 卵・小麦・えび・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま ゆで豚とわかめのサラダ ※ごまドレッシング小袋付 卵・小麦・大豆・ごま・豚肉	牛肉と野菜の焼肉 小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま 肉しゅうまい 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
メンチカツ 卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	豚肉と野菜のツナカレー 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	じゃが芋と豆の煮物 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・りんご・ゼラチン	なすの生姜風味 小麦・さば・大豆	大豆と彩り野菜の味噌炒め 小麦・大豆・ごま
しらすと野菜の炒め物 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	花野菜のチーズ入りポテトサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン	切干大根の明太風味マヨサラダ 卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	カニ風味ポテトサラダ 卵・小麦・乳成分・えび・かに・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン	彩り切干大根 卵・小麦・大豆
豆豆サラダ 卵・小麦・大豆	ほうれん草と竹輪の和え物 小麦・大豆	昆布煮 小麦・大豆	チンゲン菜と人参のナムル 小麦・大豆・ごま	南瓜とひよこ豆のピーナッツ和え 小麦・落花生・乳成分・大豆・鶏肉
大根のナムル 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま	もやしと人参のポン酢和え 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま			いんげんとコーンの炒め物 小麦・乳成分・大豆・鶏肉
熱量 432 kcal たんぱく質 22.3 g 炭水化物 19.8 g	熱量 413 kcal たんぱく質 20.2 g 炭水化物 23.0 g	熱量 418 kcal たんぱく質 13.1 g 炭水化物 37.6 g	熱量 369 kcal たんぱく質 14.3 g 炭水化物 27.2 g	熱量 386 kcal たんぱく質 15.1 g 炭水化物 31.1 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、カッピ・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あり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ことがあります。
- * 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るために～



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までは冷蔵庫で保管してください。
- ・当日の午後9時まで(和・こばこ・舞・華・豊・健・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
2月4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。

コープやまぐち 夕食宅配
0120-272-428
083-995-3638
受付:月～金 9:00～18:00



2月2日(月)	2月3日(火)	2月4日(水)	2月5日(木)	2月6日(金)	2月7日(土)	2月8日(日)			
5・7日間コース									
鶏肉の味噌漬け焼き	サワラの唐揚げ野菜あんかけ	麻婆豆腐	サバのゆず胡椒焼き	豚肉の塩こうじ炒め	イワシの梅煮	鶏肉のケチャップ煮			
ホキの唐揚げげヶ チャップ甘酢あん	豚肉と木耳の炒め物	鶏天	ポークビーンズ	白身魚天チリソース かけ	チキンクリームシ チュー	タラねぎ塩だれ			
しろ菜のゆず浸し	さつま揚げと大根の煮 物	ひじきとさつま揚げの 煮物	ほうれん草と卵の炒め 物	絹揚げと蓮根の味噌炒 め	カニと豆腐のふんわり 天	いんげんと豆腐の甜面 醤炒め			
大根とベーコンのコン ソメ炒め	さつま芋のミルク煮	キャベツと桜エビのさつ と煮	マカロニのイタリアンサ ラダ	里芋鮭フレークサラダ	豆とツナのサラダ	大根サラダ			
南瓜とひじきの甘煮	ツナコーンサラダ	南瓜のきな粉和え	切干大根のドレッシン グ和え	枝豆コーン和え	白菜のごま酢和え	胡瓜の酢物			
小麦・卵・乳成分・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・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・ご ま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りん ご	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	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・牛 肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りん ご・ゼラチン			
熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	406 kcal 27.0 g 21.6 g 27.2 g 3.2 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	412 kcal 23.8 g 22.8 g 30.9 g 2.8 g	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 塩分	408 kcal 24.9 g 22.1 g 30.7 g 3.1 g	397 kcal 20.4 g 25.1 g 27.0 g 2.9 g	406 kcal 20.2 g 23.5 g 30.9 g 3.0 g	461 kcal 20.3 g 31.2 g 24.6 g 2.8 g	380 kcal 23.7 g 21.4 g 25.0 g 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ことがあります。

*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
2月4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。



くお問合せ・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。

★コープやまぐち 夕食宅配 33くる

0120-272-428

083-995-3638

受付:月~金 9:00~18:00