

2月23日(月)～3月1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。

明日の食卓和・健のご飯の量は150g基準です。白米：国産
明日の食卓こぼのご飯の量は130g基準です。白米：国産

明日の食卓
和
製造
下関アグリフードサービス

| 2月23日(月) | 2月24日(火) | 2月25日(水) | 2月26日(木) | 2月27日(金) | 2月28日(土) | 3月1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 メンチカツ 大根と鶏肉の和風カレー風煮 高豆腐と野あさりの煮物 インゲンのピーナッツ和え 小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご | 白飯・黒ゴマ サワラのはちみつ照り焼き 春雨と野菜の甜麺醬炒め がんと椎茸煮 さつま芋と粉チーズのサラダ 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 | 菜飯・白ゴマ 豚肉の五目旨煮 えびしんじょ天ぷら ツナの卵炒め わかめの生姜酢和え 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 | 白飯・ゆかり ミニ白身フライ 野菜と豚肉の炒め物 切昆布と大豆の煮物 小松菜のごま味噌和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯・白ゴマ ハンバーグのバーベキューソースかけ 鶏ごぼう煮 マカロニのクリーム煮 南瓜のきな粉和え えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯・黒ゴマ ブリの和風あんかけ 鶏肉となすの甘酢炒め 春菊とウィンナーのガーリックソテー 蓮根サラダ 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・ゆかり 鶏肉の塩だれ焼き 高野豆腐の卵とじ 人参のナポリタン 白菜の甘酢和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン |
| 熱量 537 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 20.2 g 脂質 18.0 g 炭水化物 75.1 g カルシウム 149 mg ビタミンD 1.94 μg | 熱量 509 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 18.4 g 脂質 16.5 g 炭水化物 74.6 g カルシウム 211 mg ビタミンD 3.79 μg | 熱量 495 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 18.9 g 脂質 15.7 g 炭水化物 71.4 g カルシウム 225 mg ビタミンD 2.47 μg | 熱量 496 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 19.5 g 脂質 14.6 g 炭水化物 73.6 g カルシウム 172 mg ビタミンD 0.83 μg | 熱量 533 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 20.6 g 脂質 15.7 g 炭水化物 79.3 g カルシウム 296 mg ビタミンD 1.63 μg | 熱量 528 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 19.9 g 脂質 20.1 g 炭水化物 69.9 g カルシウム 222 mg ビタミンD 4.43 μg | 熱量 513 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.2 g 脂質 19.2 g 炭水化物 66.4 g カルシウム 244 mg ビタミンD 1.68 μg |

明日の食卓
咲
製造
下関アグリフードサービス

| | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|--|
| 赤魚の味噌焼き 鶏肉のから揚げ ひじきとさつま揚げの煮物 大根サラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン | 鶏肉と里芋の照り煮 さつま揚げと野菜の煮物 カリフラワーのトマト煮 春雨のマヨサラダ 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 | カニ玉甘酢あんかけ いんげんソテー 冬瓜と鶏肉のトロみ煮 ほうれん草とチーズのサラダ かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 鶏山賊焼き ごぼうのごまドレ和え 白菜と竹輪のさっと煮 さつま芋のミルク煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 肉団子の野菜甘酢あん 大根の和風カレー煮 根菜の炒り煮 ブロッコリーと魚肉ソーセージのサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 豚肉の塩だれ炒め さつま芋と切昆布の煮物 高野豆腐とあさりの煮物 切干大根と鮭フレークのサラダ 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 | ホキのごま焼き 大豆五目煮 さつま芋のサラダ チキンナゲット 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご |
| 熱量 244 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 13.5 g 脂質 13.2 g 炭水化物 19.2 g | 熱量 238 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 11.5 g 脂質 11.2 g 炭水化物 24.8 g | 熱量 240 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 11.1 g 脂質 13.3 g 炭水化物 21.3 g | 熱量 242 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 13.8 g 脂質 11.8 g 炭水化物 22.9 g | 熱量 286 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 12.2 g 脂質 16.2 g 炭水化物 24.4 g | 熱量 235 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 13.5 g 脂質 11.0 g 炭水化物 22.3 g | 熱量 261 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 14.6 g 脂質 13.0 g 炭水化物 22.8 g |

明日の食卓
舞
製造
下関アグリフードサービス

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
| ホキのごま焼き 鶏から揚げ野菜甘酢あん 大豆のクリーム煮 明太マカロニサラダ 白菜と竹輪のさっと煮 ひじきのドレッシング和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | チキンカレー 切干大根と豚肉の炒り煮 高野豆腐とあさりの煮物 ビーンズチーズサラダ 青梗菜とカニカマの煮浸し 南瓜の粉チーズ和え 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 | 絹揚げと卵の炒め物 味噌バター風味チキン 根菜とさつま揚げの炒り煮 ブロッコリーとチーズのサラダ しろ菜の青じそドレッシング和え 金時豆煮 えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご | 豚肉と春雨のスープ煮 大豆と鶏肉の炒り煮 キャベツのカレー炒め 切干大根の酢味噌和え いんげんハムサラダ さつま芋のごま和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン | カレイの和風あん ソース鶏じゃが ニラ玉 カリフラワーのカレーマヨ和え 人参えのきのさっと煮 大根とツナの炒り煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン | 鶏肉の味噌漬焼き 豆腐とエビのくず煮 ひじきと大豆煮 鮭フレーク根菜サラダ いんげんとベーコンのソテー 枝豆のおかか和え えび・小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | ブリの照り焼き 野菜と豚肉の味噌炒め 大豆のケチャップ煮 マカロニサラダ いんげんの山椒炒め 和風大根サラダ 小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご |
| 熱量 327 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 19.5 g 脂質 17.2 g 炭水化物 25.6 g カルシウム 230 mg ビタミンD 1.32 μg | 熱量 335 kcal 塩分 3.4 g たんぱく質 18.6 g 脂質 16.3 g 炭水化物 30.0 g カルシウム 305 mg ビタミンD 1.29 μg | 熱量 347 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 19.1 g 脂質 18.0 g 炭水化物 29.9 g カルシウム 314 mg ビタミンD 1.78 μg | 熱量 348 kcal 塩分 3.3 g たんぱく質 20.0 g 脂質 17.6 g 炭水化物 29.4 g カルシウム 241 mg ビタミンD 0.99 μg | 熱量 291 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 18.4 g 脂質 15.1 g 炭水化物 21.4 g カルシウム 156 mg ビタミンD 7.28 μg | 熱量 321 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 20.4 g 脂質 19.1 g 炭水化物 20.5 g カルシウム 290 mg ビタミンD 1.54 μg | 熱量 360 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 21.2 g 脂質 21.2 g 炭水化物 26.0 g カルシウム 262 mg ビタミンD 4.87 μg |

明日の食卓
ば
製造
下関アグリフードサービス

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|---|
| 白飯 鶏肉の塩だれ炒め 南瓜のいとこ煮 ほうれん草のごまぼんマヨ和え 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン | 白飯 アジの香草パン粉焼き 揚げじゃが芋チリソース ひじきの彩り煮 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯 豚肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草と卵の炒め物 切干大根と鮭フレークのサラダ 小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯 イワシの梅煮 マカロニのクリーム煮 蓮根サラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯 ミニチキン竜田 小松菜の煮浸し 大根サラダ 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯 タラのから揚げトマトソース がんと椎茸の煮物 マカロニサラダ かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご | 白飯 豚肉のカレー炒め・グリーンピース ごぼうサラダ キャベツと揚げのお浸し 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご |
| 熱量 419 kcal 塩分 1.4 g たんぱく質 14.8 g 脂質 13.9 g 炭水化物 59.9 g | 熱量 388 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 14.5 g 脂質 9.2 g 炭水化物 63.9 g | 熱量 404 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 13.3 g 脂質 13.6 g 炭水化物 58.2 g | 熱量 370 kcal 塩分 1.2 g たんぱく質 11.3 g 脂質 9.6 g 炭水化物 59.6 g | 熱量 418 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 13.0 g 脂質 14.0 g 炭水化物 60.3 g | 熱量 397 kcal 塩分 1.2 g たんぱく質 14.1 g 脂質 12.4 g 炭水化物 59.1 g | 熱量 389 kcal 塩分 1.2 g たんぱく質 12.6 g 脂質 13.3 g 炭水化物 56.3 g |

0.0

2月23日(月)～3月1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**
製造 下関アグリフードサービス

| 2月23日(月) | 2月24日(火) | 2月25日(水) | 2月26日(木) | 2月27日(金) | 2月28日(土) | 3月1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(食物繊維添加) 鶏肉の塩だれ炒め 煮物盛合わせ(がんも・椎茸・人参) 三目豆 南瓜のきな粉和え 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン | 白飯(食物繊維添加) イワシの梅煮 キャベツのクリーム煮 高野豆腐ときのこ煮物 人参とツナの和え物 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 | 白飯(食物繊維添加) ハンバーグホワイトソースかけ 鶏肉とじゃが芋の煮物 ツナの卵炒め いんげんのごま和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯(食物繊維添加) タラのから揚げ甘酢醤油たれ ごぼうと豚肉の炒り煮 絹揚げとひじきの煮物 南瓜とレーズンのサラダ 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) 鶏肉のオイスター炒め 大根とエビのくず煮 小松菜の煮浸し 豆とツナのサラダ えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご | 白飯(食物繊維添加) アジのカレー醤油焼き 南瓜コロッケ 野菜と豚肉の味噌炒め 春菊の白和え 小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 白飯(食物繊維添加) 豚肉のぼん酢生姜炒め えびしんじょと絹揚げバーベキューソース 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 えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご |
| 熱量 542 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 22.3 g 脂質 18.9 g 炭水化物 73.6 g カルシウム 179 mg ビタミンD 1.42 μg 食物繊維 7.30 g | 熱量 514 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 19.9 g 脂質 16.4 g 炭水化物 73.7 g カルシウム 277 mg ビタミンD 7.96 μg 食物繊維 5.00 g | 熱量 544 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 20.8 g 脂質 18.5 g 炭水化物 74.9 g カルシウム 159 mg ビタミンD 0.96 μg 食物繊維 5.60 g | 熱量 515 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 19.8 g 脂質 16.4 g 炭水化物 76.4 g カルシウム 232 mg ビタミンD 1.43 μg 食物繊維 6.90 g | 熱量 523 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 22.1 g 脂質 17.5 g 炭水化物 71.2 g カルシウム 259 mg ビタミンD 1.42 μg 食物繊維 6.10 g | 熱量 560 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 20.3 g 脂質 16.5 g 炭水化物 86.0 g カルシウム 274 mg ビタミンD 5.09 μg 食物繊維 5.80 g | 熱量 528 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 21.1 g 脂質 16.9 g 炭水化物 76.3 g カルシウム 213 mg ビタミンD 0.82 μg 食物繊維 5.78 g |

明日の食卓 **華**
製造 下関アグリフードサービス

| 2月23日(月) | 2月24日(火) | 2月25日(水) | 2月26日(木) | 2月27日(金) |
|----------------------|---|---|---|---|
| 5日間コース | | | | |
| 天皇誕生日 (祝日の為お休みです) | アジのカレー醤油焼き 南瓜コロッケ エビと枝豆の卵炒め 蓮根サラダ 豆腐の中華煮 ピーマンのオイスターソース炒め ブロッコリーのピーナッツ和え 大根と人参の味噌煮 えび・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご | 豚肉のぼん酢生姜炒め イカとアスパラの中華炒め えびしんじょの天ぷら ブロッコリーと桜えび煮物 ツナポテサラダ 春菊のごま和え 人参とえきの明太子炒め 白花豆煮 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 | 赤魚の味噌焼き 鶏肉の唐揚げ 白菜と竹輪のさっと煮 いんげんのツナマヨ和え ひじきとさつま揚げの煮物 ベーコンピーンズ じゃが芋の明太ドレ和え 大根の塩昆布和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン | 鶏肉と里芋の照り煮 絹揚げと豚肉の味噌炒め 五目しんじょの含め煮 大豆のクリーム煮 青梗菜ごま和え なすとピーマンの炒め煮 春雨の酢物 パンプキンマッシュ 小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご |
| | 熱量 382 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 21.1 g 脂質 18.5 g 炭水化物 35.5 g | 熱量 342 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 20.9 g 脂質 17.4 g 炭水化物 29.4 g | 熱量 370 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 18.9 g 脂質 19.6 g 炭水化物 31.6 g | 熱量 424 kcal 塩分 3.5 g たんぱく質 21.6 g 脂質 22.0 g 炭水化物 36.5 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(和・こぼこ・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。

おかず **ワタミ株式会社**
製造

| | | | | |
|----------------------|---|---|---|--|
| 天皇誕生日 (祝日の為お休みです) | 豚肉と花野菜の塩こうじ炒め 豚肉 白身魚のつみれと人参の炊き合わせ 卵・小麦・さば・大豆・豚肉・鶏肉 じゃが芋のそぼろ炒め 小麦・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン なますのゆず風味 無し 人参とツナの炒め物 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | ブリの揚げ煮 小麦・大豆・ごま 豆腐チャンプルー 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま キャベツと竹輪のポン酢炒め 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 白菜と大根のツナマヨサラダ 卵・小麦・大豆 枝豆のだし煮 小麦・さば・大豆 | タンダーチキン風 小麦・大豆・鶏肉 野菜コロッケ 小麦・大豆 こうや豆腐の湯葉あんかけ 卵・小麦・えび・かに・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま ごぼうとベーコンのマヨサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま わかめとねぎのナムル 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 牛肉と野菜の五目炒め 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま さつま芋と蒸し鶏のオリーブオイル風味 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 切干大根と高菜の炒り煮 小麦・大豆・ごま 豆とオクラの和風ひじきサラダ 卵・小麦・大豆 チンゲン菜と薄揚げの和え物 小麦・大豆 |
| | 熱量 374 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 16.4 g 脂質 21.8 g 炭水化物 29.5 g | 熱量 366 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 15.8 g 脂質 22.5 g 炭水化物 26.9 g | 熱量 448 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 21.0 g 脂質 29.7 g 炭水化物 25.9 g | 熱量 369 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 13.8 g 脂質 22.4 g 炭水化物 28.0 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
2月25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

明日の食卓『豊』献立表

2月23日(月)～3月1日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

| 2月23日(月) | 2月24日(火) | 2月25日(水) | 2月26日(木) | 2月27日(金) | 2月28日(土) | 3月1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 | |
| カニ玉甘酢あん | 鶏肉の塩だれ焼き | メバルのゆず胡椒焼き | 肉じゃがフライ | 鶏肉と絹揚げの醤油バター風味炒め | 豚肉のケチャップ炒め | マスのから揚げねぎ塩だれ |
| アジの香草パン粉焼き | 絹揚げと卵の炒め物 | 豚肉と春雨のスープ煮 | 鶏肉のオイスター炒め | メルルーサのから揚げマリネソース | メバルの西京焼き | ポークカレー |
| 高野豆腐ときのご煮物 | 南瓜のいとこ煮 | えびしんじょの天ぷら | 小松菜とあさりの煮浸し | 青梗菜とさつま揚げの煮物 | ひじきとさつま揚げの煮物 | 煮物盛合わせ(木の葉豆腐・椎茸・いんげん) |
| 小松菜のごまマヨ和え | 白菜とツナのとろみ煮 | さつま芋のサラダ | 大豆と枝豆の白和え | カリフラワーのカレーマヨ和え | 春雨のマヨサラダ | 白菜のぼん酢マヨネーズ和え |
| じゃが芋の明太ドレ和え | 蓮根の粒マスタード和え | 白和え ごま風味 | 大根なます | 里芋の青のり和え | キャベツのレモン風味和え | パインシロップ漬け |
| かに・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・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 | 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・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・ゼラチン | 小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン |
| 熱量 401 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 25.0 g 炭水化物 26.9 g 塩分 3.0 g | 熱量 419 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 23.9 g 炭水化物 27.6 g 塩分 3.1 g | 熱量 367 kcal たんぱく質 22.0 g 脂質 19.1 g 炭水化物 28.3 g 塩分 2.8 g | 熱量 401 kcal たんぱく質 19.3 g 脂質 20.1 g 炭水化物 37.7 g 塩分 3.2 g | 熱量 400 kcal たんぱく質 22.8 g 脂質 24.1 g 炭水化物 24.7 g 塩分 2.9 g | 熱量 350 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 19.0 g 炭水化物 26.4 g 塩分 2.9 g | 熱量 408 kcal たんぱく質 22.3 g 脂質 22.7 g 炭水化物 29.6 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
2月25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