

# 2月9日(月)～2月15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9日(月)		2月10日(火)		2月11日(水)		2月12日(木)		2月13日(金)		2月14日(土)		2月15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											
白飯		白飯/ゆかり		ひじきご飯		白飯/ゆかり		白飯/黒ごま		白飯/黒ごま		白飯/ゆかり											
チキンカレー		ホキのごま焼き		豚肉と春雨のスープ煮		カレイの和風あん		鶏肉の味噌漬け焼き		プリのみりん焼き		豚肉のごま煮											
豚肉と大根の煮物		じゃが芋のカレー風味煮		大豆と鶏肉の炒り煮		ニラ玉		豆腐の中華煮		大豆のケチャップ煮		もやしと卵の炒め物											
ミックスピーンズの甘煮		さつま揚げと椎茸の煮物		キャベツと桜エビのカレー炒め		コロッケ		春雨の炒め物		エビつみれと大根の煮物		南瓜とレーズンのサラダ											
ひじきと蓮根のサラダ		人参とえのきの明太子炒め		切干大根のサラダ		枝豆の明太マヨ和え		ブロッコリーのしらすぼん酢和え		マカロニのイタリアンサラダ		青梗菜としらすの和え物											
小麦・卵・乳成分・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・ゼラチン		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		小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン		えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご		えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご		小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご											
熱量	474 kcal	塩分	2.3 g	熱量	500 kcal	塩分	2.5 g	熱量	519 kcal	塩分	2.5 g	熱量	486 kcal	塩分	2.4 g	熱量	486 kcal	塩分	2.3 g	熱量	502 kcal	塩分	2.2 g
たんぱく質	19.1 g	脂質	11.4 g	たんぱく質	18.8 g	脂質	15.0 g	たんぱく質	20.0 g	脂質	16.4 g	たんぱく質	20.2 g	脂質	16.2 g	たんぱく質	22.2 g	脂質	15.1 g	たんぱく質	18.5 g	脂質	17.6 g
炭水化物	76.5 g	カルシウム	135 mg	炭水化物	74.3 g	カルシウム	204 mg	炭水化物	73.3 g	カルシウム	299 mg	炭水化物	68.4 g	カルシウム	272 mg	炭水化物	68.9 g	カルシウム	158 mg	炭水化物	69.6 g	カルシウム	305 mg
ビタミンD	0.59 μg			ビタミンD	1.93 μg			ビタミンD	7.53 μg			ビタミンD	1.19 μg			ビタミンD	3.75 μg			ビタミンD	2.19 μg		

0.0

明日の食卓  
**咲**  
製造  
下関アグリフードサービス

肉じゃがフライ		絹揚げと豚肉の味噌炒め		タラのから揚げ玉ねぎソース		ハニーマスタードチキン		サバの塩焼き		豚肉と春雨のチャプチェ		白身魚のフライ											
野菜と豚肉の炒め物		ミニオムレツのパーベキューソース		根菜とこんにゃくの甘辛煮		小松菜の煮浸し		揚げなすそぼろ味噌		枝豆のおかか和え		煮物盛合わせ(さつま揚げ・椎茸・南瓜)											
高野豆腐の含め煮		ひじきの煮物		白花豆煮		じゃが芋のチーズクリーム煮		けんちん煮		かぶとカニカマのとろみ煮		春雨のすき煮											
もやしとわかめの中華和え		春菊の煮浸し		しろ菜のゆず浸し		春雨の韓国風サラダ		いんげんのピーナッツ和え		ブロッコリーサラダ		いんげんとえのきの和え物											
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・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご		かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		小麦・落花生・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・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		小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン											
熱量	287 kcal	塩分	2.5 g	熱量	260 kcal	塩分	2.7 g	熱量	252 kcal	塩分	2.2 g	熱量	249 kcal	塩分	2.0 g	熱量	249 kcal	塩分	2.5 g	熱量	272 kcal	塩分	2.5 g
たんぱく質	11.5 g	脂質	15.6 g	たんぱく質	13.1 g	脂質	13.2 g	たんぱく質	14.4 g	脂質	12.8 g	たんぱく質	13.2 g	脂質	17.6 g	たんぱく質	15.3 g	脂質	12.3 g	たんぱく質	12.5 g	脂質	11.0 g
炭水化物	26.7 g			炭水化物	23.7 g			炭水化物	22.1 g			炭水化物	12.8 g			炭水化物	22.1 g			炭水化物	32.8 g		

明日の食卓  
**舞**  
製造  
下関アグリフードサービス

アジの香草パン粉焼き		麻婆豆腐		サワラのゆず胡椒焼き		鶏肉と里芋の照り煮		白身魚のフライ		豚肉の甘辛煮		プリの和風あんかけ											
野菜と鶏肉の五目煮		鶏肉とブロッコリーのガーリックソテー		鶏肉と野菜のソースマヨ炒め		もやしのカレー炒め		鶏ごぼう煮		冬瓜と鶏肉のとろみ煮		ポテトと鶏肉のオイスターケチャップ炒め											
がんと里芋の煮物		サーモンマヨカツ		春雨のすき煮		さつま揚げの煮物		大豆のカレー煮		揚げじゃが芋チリソース		春雨の炒め物											
南瓜とレーズンのサラダ		切干大根の中華風煮物		小松菜とツナのぼん酢和え		ブロッコリーと魚肉ソーセージのサラダ		花野菜サラダ		ツナコーンサラダ		さつま揚げと野菜の煮物											
いんげんとしらすの山椒炒め		しろ菜の甘酢和え		さつま芋のミルク煮		ほうれん草の白和え		もやしと木耳の中華和え		絹揚げとひじきの煮物		春菊とカニカマのゆず和え											
ほうれん草の和え物		梅ひじき		人参の粒マスタード和え		白菜煮浸し		キャベツの煮浸し		しろ菜と鮭フレークの和え物		ミートボールトマト味											
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・牛肉・ごま・さけ・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・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		えび・小麦・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご											
熱量	335 kcal	塩分	2.8 g	熱量	362 kcal	塩分	3.0 g	熱量	339 kcal	塩分	3.0 g	熱量	336 kcal	塩分	2.6 g	熱量	318 kcal	塩分	2.8 g	熱量	339 kcal	塩分	3.0 g
たんぱく質	20.0 g	脂質	17.6 g	たんぱく質	20.1 g	脂質	21.1 g	たんぱく質	19.9 g	脂質	17.3 g	たんぱく質	21.3 g	脂質	14.9 g	たんぱく質	20.5 g	脂質	14.5 g	たんぱく質	22.0 g	脂質	18.1 g
炭水化物	26.9 g	カルシウム	258 mg	炭水化物	26.9 g	カルシウム	366 mg	炭水化物	27.6 g	カルシウム	260 mg	炭水化物	32.3 g	カルシウム	187 mg	炭水化物	29.9 g	カルシウム	150 mg	炭水化物	27.2 g	カルシウム	105 mg
ビタミンD	5.24 μg			ビタミンD	1.24 μg			ビタミンD	1.51 μg			ビタミンD	2.20 μg			ビタミンD	1.14 μg			ビタミンD	4.64 μg		

明日の食卓  
**ば**  
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											
カレイの和風あんかけ		ヒレカツ		豚肉の塩こうじ炒め		サワラの韓国風照り焼き		鶏肉のケチャップ煮		タラの磯辺天ぷら		ハヤシソース											
南瓜コロッケ		切干大根のごま煮		春雨のマヨサラダ		切昆布と大豆の煮物		さつま揚げと野菜の煮物		高野豆腐の含め煮		ひじきの煮物											
白菜のぼん酢マヨネーズ和え		ほうれん草と錦糸卵の和え物		揚げカニ風味焼売		じゃが芋のチーズクリーム煮		コールスローサラダ		マカロニサラダ		ほうれん草と卵のサラダ											
小麦・卵・乳成分・大豆・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・かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン		小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご		小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・りんご		小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご		小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご											
熱量	418 kcal	塩分	1.4 g	熱量	393 kcal	塩分	1.4 g	熱量	385 kcal	塩分	1.3 g	熱量	384 kcal	塩分	1.6 g	熱量	409 kcal	塩分	1.3 g	熱量	388 kcal	塩分	1.8 g
たんぱく質	14.2 g	脂質	10.8 g	たんぱく質	11.4 g	脂質	10.5 g	たんぱく質	17.7 g	脂質	10.6 g	たんぱく質	14.0 g	脂質	11.6 g	たんぱく質	16.1 g	脂質	12.8 g	たんぱく質	12.6 g	脂質	13.4 g
炭水化物	66.0 g			炭水化物	64.3 g			炭水化物	56.3 g			炭水化物	56.0 g			炭水化物	58.5 g			炭水化物	55.5 g		

# 2月9日(月)～2月15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。

2月9日(月)	2月10日(火)	2月11日(水)	2月12日(木)	2月13日(金)	2月14日(土)	2月15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	
白飯(食物繊維添加) 豚肉の五目旨煮 メバルのから揚げ 春雨の炒め物 いんげんのツナマヨ和え 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(食物繊維添加) カレイの和風あん 豚肉と里芋のゆず味噌煮 豆とツナのサラダ 南瓜とひじきの甘煮 小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯(食物繊維添加) ミニチキン竜田 豚肉と大根の味噌煮 白菜と竹輪のさっと煮 ほうれん草とチーズのサラダ 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯(食物繊維添加) 赤魚のゆず風味焼き 切昆布と大豆の煮物 キャベツと桜エビのサラダ じゃが芋のごま酢和え えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯(食物繊維添加) 豚肉の焼肉風 高野豆腐とあさりの煮物 いんげんとしらすの山椒炒め 小松菜のごまマヨ和え 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) アジの香草パン粉焼き 大豆のケチャップ煮 ひじきとさつま揚げの煮物 ブロッコリーサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯(食物繊維添加) ハニーマスタードチキン 絹揚げと蓮根の味噌炒め かぶとウィンナーのカレークリーム煮 糸こんにゃく中華サラダ 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
熱量 544 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 22.4 g 脂質 19.3 g 炭水化物 73.1 g カルシウム 223 mg ビタミンD 2.88 µg 食物繊維 6.10 g	熱量 491 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 22.6 g 脂質 12.1 g 炭水化物 75.5 g カルシウム 276 mg ビタミンD 6.87 µg 食物繊維 5.90 g	熱量 541 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.3 g 脂質 17.0 g 炭水化物 78.7 g カルシウム 248 mg ビタミンD 1.09 µg 食物繊維 5.90 g	熱量 515 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 20.6 g 脂質 17.3 g 炭水化物 72.5 g カルシウム 193 mg ビタミンD 1.98 µg 食物繊維 7.00 g	熱量 524 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 22.9 g 脂質 15.6 g 炭水化物 76.5 g カルシウム 235 mg ビタミンD 1.14 µg 食物繊維 5.70 g	熱量 478 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 21.1 g 脂質 13.0 g 炭水化物 72.3 g カルシウム 230 mg ビタミンD 4.67 µg 食物繊維 6.20 g	熱量 550 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 19.9 g 脂質 20.7 g 炭水化物 74.5 g カルシウム 220 mg ビタミンD 2.89 µg 食物繊維 5.30 g

明日の食卓  
**健**  
製造  
下関アグリフードサービス

2月9日(月)	2月10日(火)	2月11日(水)	2月12日(木)	2月13日(金)
5日間コース				
豚肉の焼肉風 シーフードクリームスパゲティ さつま揚げの煮物 さつま芋のレモン風味煮 春雨のマヨサラダ ひじきと竹輪の煮物 蓮根の粒マスタード和え ほうれん草と錦糸卵の和え物 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	アジの香草パン粉焼き チンジャオロース 高野豆腐ときこの煮物 ナムル ポテトソテー ブロッコリーサラダ 青梗菜とカニカマの煮浸し 金時豆煮 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	建国記念の日 (祝日の為お休みです)	ブリの照り焼き 肉団子ケチャップ甘酢あん キャベツのコンソメ煮 いんげんとコーンのグラッセ 金平ごぼう ひじきと大豆のサラダ じゃが芋のごまがらめ パインシロップ漬け 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	鶏肉の山椒風味焼き エビフリッターオーロラソース 南瓜の煮物 絹揚げのみぞれ煮 カレージャーマンポテト ほうれん草の煮浸し 切干大根のドレッシング和え 梅ひじき 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 384 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 21.0 g 脂質 15.1 g 炭水化物 43.6 g	熱量 300 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 21.2 g 脂質 16.4 g 炭水化物 23.4 g		熱量 465 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 21.2 g 脂質 25.7 g 炭水化物 42.2 g	熱量 432 kcal 塩分 3.5 g たんぱく質 18.5 g 脂質 28.0 g 炭水化物 30.8 g

明日の食卓  
**華**  
製造  
下関アグリフードサービス

2月9日(月)	2月10日(火)	2月11日(水)	2月12日(木)	2月13日(金)
牛すき煮 卵黄ソース 小麦・牛肉・鶏肉・卵・乳成分・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 じゃが芋と人参の金平 小麦・大豆・ごま ブロッコリーと蒸し鶏の和え物 卵・小麦・大豆・鶏肉 大根とこんにゃくのサイコロ煮 小麦・大豆	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	建国記念の日 (祝日の為お休みです)	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 豚肉と野菜のポン酢ジュレ 小麦・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 つきこんにゃくの真砂和え 小麦・大豆・ゼラチン
熱量 415 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 13.8 g 脂質 26.0 g 炭水化物 30.5 g	熱量 354 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 16.0 g 脂質 20.8 g 炭水化物 26.2 g		熱量 434 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 19.2 g 脂質 28.9 g 炭水化物 24.7 g	熱量 386 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 18.3 g 脂質 24.8 g 炭水化物 24.1 g

おかず  
ワタミ株式会社

「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11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** **夕食宅配こくる**

☎ **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。

2月9日(月)	2月10日(火)	2月11日(水)	2月12日(木)	2月13日(金)	2月14日(土)	2月15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	
カレイの天ぷら山椒あん	オムレツハヤシソースかけ	シーフードの甘酢炒め	豚肉のソース炒め	アジと絹揚げ春雨中華あん	ごま味噌鶏大根	白身魚のフライ
絹揚げとひき肉の味噌炒め	メバルの照り焼き	チキンナゲットとスパイスカレーロール	サーモンマヨカットマトソース	タンドリー風チキン	赤魚のみりん焼き	豚肉さっぱりみぞれあん
切干大根のごま煮	根菜の炒り煮	さつま芋と切昆布の煮物	高野豆腐の卵とじ	マカロニのクリーム煮	キャベツのカレー炒め	絹揚げのピリ辛煮
ほうれん草とチーズのサラダ	ブロッコリーのごま浸し	青梗菜と蒸し鶏の和え物	里芋のそぼろ煮	青梗菜の梅マヨ和え	ブロッコリーサラダ	カリフラワーサラダ
里芋の青のり和え	白花豆煮	大根と葉大根の炒り煮	ほうれん草のごま和え	人参とえのきの明太子炒め	りんごシロップ漬け	さつま芋のごま和え
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・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	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・ごま・さけ・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・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
熱量 449 kcal たんぱく質 24.3 g 脂質 26.4 g 炭水化物 30.4 g 塩分 3.1 g	熱量 403 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 22.0 g 炭水化物 31.9 g 塩分 3.1 g	熱量 375 kcal たんぱく質 18.4 g 脂質 17.8 g 炭水化物 36.9 g 塩分 3.0 g	熱量 373 kcal たんぱく質 18.4 g 脂質 17.8 g 炭水化物 36.9 g 塩分 3.0 g	熱量 368 kcal たんぱく質 25.0 g 脂質 21.0 g 炭水化物 23.4 g 塩分 2.8 g	熱量 367 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 20.0 g 炭水化物 26.1 g 塩分 3.0 g	熱量 411 kcal たんぱく質 21.9 g 脂質 19.4 g 炭水化物 39.1 g 塩分 2.7 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11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