

3月2日(月)～3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。

明日の食卓と健のご飯の量は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

3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)	3月7日(土)	3月8日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
白飯/白ごま メバルの香草パン粉焼き 揚げじゃがそばろ味噌かけ ブロッコリーと卵のサラダ 白和えごま風味 小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯/黒ごま 海老カツ 大豆のケチャップ煮 ひじきのそばろ煮 鮭フレーク根菜サラダ えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ひじき飯 豚肉のぼん酢生姜炒め 豆腐の真砂煮 菜の花とツナのマヨ醤油和え 和風大根サラダ 小麦・卵・ごま・大豆・豚肉・りんご	白飯/ゆかり 鶏肉と蓮根の炒め物 切干大根の中華風煮物 小松菜とあさりの煮浸し ミックスビーンズの甘煮 えび・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯/白ごま タラの野菜あんかけ 豚肉と里芋のゆず味噌煮 ごぼうサラダ 青梗菜の卵和え 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 豚肉のカレー炒め クリームコロッケ 大根と大豆のそばろ煮 コーンとカニカマのサラダ えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯/ゆかり ブリの照り焼き 鶏肉の唐揚げ 豆腐の旨塩煮 菜の花のごま浸し 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 531 kcal 塩分 1.8 g たんぱく質 19.8 g 脂質 17.6 g 炭水化物 75.9 g カルシウム 287 mg ビタミンD 2.22 μg	熱量 536 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 17.5 g 脂質 18.3 g 炭水化物 77.9 g カルシウム 154 mg ビタミンD 1.16 μg	熱量 490 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 22.2 g 脂質 16.0 g 炭水化物 67.2 g カルシウム 294 mg ビタミンD 1.13 μg	熱量 493 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 18.7 g 脂質 14.2 g 炭水化物 74.1 g カルシウム 173 mg ビタミンD 1.25 μg	熱量 514 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 19.5 g 脂質 16.5 g 炭水化物 73.9 g カルシウム 215 mg ビタミンD 1.53 μg	熱量 532 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 20.1 g 脂質 17.5 g 炭水化物 75.9 g カルシウム 194 mg ビタミンD 1.46 μg	熱量 528 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 21.8 g 脂質 19.7 g 炭水化物 70.5 g カルシウム 166 mg ビタミンD 4.22 μg

明日の食卓
咲
製造
下関アグリフードサービス

豚肉と野菜のソース炒め ほうれん草と錦糸卵の和え物 ひじきと蓮根のサラダ 南瓜のきな粉和え 小麦・卵・ごま・大豆・豚肉・りんご	海鮮とブロッコリーの塩だれ炒め 切昆布とこんにゃくの炒り煮 菜の花サラダ じゃが芋のごまがらめ 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	鶏肉のケチャップ煮 蓮根の粒マスタード和え 高野豆腐の煮物 和風大根サラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	アジ大葉フライ アスパラベーコンソテー かぶと豚肉の炒め物 白菜のぼん酢マヨネーズ和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	豚肉のカレー炒め カリフラワーサラダ 青梗菜の中華ミルク煮 いんげんのごま和え かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	タラの塩こうじ焼き クリームコロッケ マカロニサラダ 白菜とツナのとろみ煮 えび・かに・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	鶏肉のから揚げ じゃが芋のスープ煮 ブロッコリーのごま浸し ひじきと竹輪の煮物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 211 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 12.3 g 脂質 9.7 g 炭水化物 21.9 g	熱量 203 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 11.7 g 脂質 10.1 g 炭水化物 19.3 g	熱量 256 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 16.6 g 脂質 13.6 g 炭水化物 17.6 g	熱量 257 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 11.7 g 脂質 13.2 g 炭水化物 24.5 g	熱量 243 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 11.9 g 脂質 14.1 g 炭水化物 19.8 g	熱量 265 kcal 塩分 1.8 g たんぱく質 12.6 g 脂質 13.8 g 炭水化物 23.9 g	熱量 257 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 11.8 g 脂質 14.8 g 炭水化物 21.7 g

明日の食卓
舞
製造
下関アグリフードサービス

肉じゃがフライ 鶏肉とブロッコリーのガーリックソテー ひき肉と卵のそばろ 青梗菜の中華ミルク煮 白菜とツナのとろみ煮 白和えごま風味 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	サワラのから揚げ南蛮だれ 鶏肉じゃが芋オイスター炒め 糸こんにゃくの炒り煮 いんげんのごま和え ほうれん草の煮浸し 桜餅 えび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんご	豚肉の塩こうじ炒め ミニ白身魚フライ もやしと卵の炒め物 ワカメめた(郷土料理) 小松菜の煮浸し ごぼうのごまドレ和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	赤魚のゆず風味焼き 鶏大根煮 マカロニのクリーム煮 豆とツナのサラダ 人参のさっぱりサラダ 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	鶏肉のケチャップ煮 いんげんと豆腐の甜面醬炒め コロッケ 切干大根の中華風煮物 小松菜のごま味噌和え キャベツと鮭フレークの和え物 えび・小麦・乳成分・落花生・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	タラの磯辺天ぷら 蓮根と豚肉の炒り煮 絹揚げのピリ辛煮 白菜と蒸し鶏のごまドレ和え ひじきの彩り煮 ほうれん草のごま和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ポークカレー 冬瓜と鶏肉のとろみ煮 小松菜とあさりの煮浸し ツナとマカロニのサラダ ブロッコリーのごま浸し エビ風味しゅうまい えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 382 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 17.5 g 脂質 19.6 g 炭水化物 36.1 g カルシウム 334 mg ビタミンD 2.35 μg	熱量 345 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 18.2 g 脂質 14.4 g 炭水化物 39.8 g カルシウム 156 mg ビタミンD 3.23 μg	熱量 320 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 20.1 g 脂質 17.9 g 炭水化物 22.2 g カルシウム 176 mg ビタミンD 1.12 μg	熱量 319 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 20.9 g 脂質 14.0 g 炭水化物 29.9 g カルシウム 257 mg ビタミンD 2.59 μg	熱量 397 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 21.5 g 脂質 22.2 g 炭水化物 29.2 g カルシウム 262 mg ビタミンD 1.43 μg	熱量 338 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 21.5 g 脂質 18.3 g 炭水化物 24.5 g カルシウム 160 mg ビタミンD 1.49 μg	熱量 311 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 19.5 g 脂質 15.8 g 炭水化物 26.2 g カルシウム 267 mg ビタミンD 1.54 μg

明日の食卓
ば
製造
下関アグリフードサービス

白飯 ミニ白身魚フライ 絹揚げのピリ辛煮 白菜のぼん酢マヨネーズ和え 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯 鶏肉の味噌炒め カリフラワーのコンソメ煮 菜の花サラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯 サワラのゆず胡椒焼き 肉団子パーベキューソース ブロッコリーサラダ 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 豚肉の焼肉風 切干大根の中華風煮物 明太マカロニサラダ 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 ブリの照り焼き 青梗菜の梅マヨ和え ひじきと蓮根の炒り煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご	白飯 ミニチキンカツ 大豆豚ミンチとろみ煮みそ風味 コールスローサラダ 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯 メバルのから揚げ 春雨のすき煮 玉葱ツナサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・豚肉・りんご
熱量 393 kcal 塩分 1.1 g たんぱく質 10.7 g 脂質 11.9 g 炭水化物 61.3 g	熱量 428 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 16.1 g 脂質 15.3 g 炭水化物 57.0 g	熱量 427 kcal 塩分 1.6 g たんぱく質 16.2 g 脂質 14.1 g 炭水化物 60.8 g	熱量 410 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 16.4 g 脂質 12.6 g 炭水化物 59.3 g	熱量 400 kcal 塩分 1.4 g たんぱく質 14.0 g 脂質 14.0 g 炭水化物 58.3 g	熱量 422 kcal 塩分 1.3 g たんぱく質 14.0 g 脂質 12.8 g 炭水化物 63.4 g	熱量 377 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 12.6 g 脂質 10.4 g 炭水化物 59.1 g

0.0

3月2日(月)～3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。

3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)	3月7日(土)	3月8日(日)
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) 赤魚の味噌焼き 鶏肉のから揚げ ひじきの彩り煮 ほうれん草ピーナツ和え 小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯(食物繊維添加) 鶏肉と里芋の照り煮 高野豆腐の卵とじ 白菜と竹輪のさつと煮 ブロッコリーサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯(食物繊維添加) アジの山椒風味焼き ミニオムレツのハヤシソースかけ 糸こんとごぼうのそぼろ金平 ツナマカロニサラダ 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) ゆで鶏五目あんかけ サーモンマヨカツ 青梗菜とさつま揚げの煮物 いんげんハムサラダ 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	白飯(食物繊維添加) カレイの唐揚げ南蛮だれ 根菜の炒り煮 ポテトソテー 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・ゼラチン	白飯(食物繊維添加) 豚肉の塩だれ炒め 絹揚げのピリ辛煮 さつま芋と切昆布の煮物 青梗菜の卵和え 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) サバのみりん焼き えびと枝豆の卵炒め 大豆五目煮 ひじきと蓮根のサラダ えび・小麦・卵・乳成分・さば・大豆・りんご
熱量 515 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.9 g 脂質 16.6 g 炭水化物 73.1 g カルシウム 181 mg ビタミンD 2.57 μg 食物繊維 6.14 g	熱量 499 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 19.6 g 脂質 15.0 g 炭水化物 73.6 g カルシウム 229 mg ビタミンD 1.64 μg 食物繊維 5.85 g	熱量 463 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 20.7 g 脂質 12.2 g 炭水化物 71.1 g カルシウム 260 mg ビタミンD 5.42 μg 食物繊維 5.50 g	熱量 569 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.8 g 脂質 19.7 g 炭水化物 78.6 g カルシウム 127 mg ビタミンD 1.47 μg 食物繊維 5.55 g	熱量 482 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 20.8 g 脂質 12.1 g 炭水化物 76.0 g カルシウム 189 mg ビタミンD 6.16 μg 食物繊維 7.32 g	熱量 528 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 18.0 g 脂質 16.6 g 炭水化物 79.5 g カルシウム 228 mg ビタミンD 1.46 μg 食物繊維 5.36 g	熱量 529 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.1 g 脂質 19.8 g 炭水化物 71.7 g カルシウム 323 mg ビタミンD 6.31 μg 食物繊維 6.20 g

3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)
5日間コース				
豚肉の塩だれ炒め サワラのから揚げ 切干大根と大豆の煮物 野菜のマリネ ほうれん草ツナ炒め 南瓜とレーズンのサラダ いんげんソテー りんごシロップ漬け 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	オムレツホワイトソースとエビフライ 鶏肉の香草焼き 里芋と椎茸の煮物 切昆布とこんにゃくの炒り煮 ニラともやしのお浸し 蓮根金平 白菜甘酢和え 桜餅 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	牛肉甘辛煮 鶏天レモン風味甘酢あん マカロニのクリーム煮 大根とカニカマのとろみ煮 いんげんとベーコンのソテー さつま芋のごま和え 青梗菜としらすの和え物 枝豆コーン和え かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ホキのごま焼き 肉団子チリソース ツナの卵炒め カニ風味スパサラダ 白菜煮浸し じゃが芋のごまがらめ 人参のさっぱり和え 金時豆煮 かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・りんご	豚肉と木耳の炒め物 サーモンマヨカツ ひじきとミックスビーンズ煮 ほうれん草と蒸し鶏の和え物 ソースじゃが煮 ピーマンとツナのサラダ アスパラのごま和え キャベツの青のり和え 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 369 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 20.9 g 脂質 21.3 g 炭水化物 26.8 g	熱量 469 kcal 塩分 3.4 g たんぱく質 19.4 g 脂質 22.1 g 炭水化物 51.2 g	熱量 342 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 19.3 g 脂質 13.1 g 炭水化物 42.6 g	熱量 384 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 18.8 g 脂質 19.3 g 炭水化物 35.7 g	熱量 365 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 18.8 g 脂質 17.6 g 炭水化物 36.9 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。

鮭フライ 美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースがけ さけ・卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉	黒酢豚 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	豆腐ハンバーグ 和風ソース 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉	有機きく芋使用！豚肉のひじき炒め スナップエンドウ添え 小麦・さば・大豆・豚肉	サワラの白醤油焼き 卵・小麦・乳成分・大豆・ごま
鶏肉とじゃが芋のコンソメ煮 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン・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	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	餃子 酢醤油だれ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・ゼラチン	キャベツとウインナーのトマトパスタ 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉
もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	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	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	花野菜のコールスローサラダ 小麦・大豆	なすの南蛮風 小麦・大豆・ゼラチン
シャキシャキごぼうサラダ 卵・小麦・乳成分・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	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	蓮根の真砂和え 小麦・大豆・ゼラチン・ごま	とうもろこしの白和え 卵・小麦・えび・かに・大豆・ごま
昆布豆 小麦・大豆・ゼラチン	大根と人参の煮物 卵・小麦・大豆	もやしと高菜のソテー 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	ほうれん草のだし煮 小麦・さば・大豆	いんげんとツナのナムル 小麦・大豆・ごま
熱量 390 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.6 g 脂質 22.3 g 炭水化物 28.0 g	熱量 404 kcal 塩分 3.4 g たんぱく質 16.1 g 脂質 21.6 g 炭水化物 37.5 g	熱量 415 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 15.5 g 脂質 24.1 g 炭水化物 35.9 g	熱量 360 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 16.1 g 脂質 22.8 g 炭水化物 26.4 g	熱量 342 kcal 塩分 3.4 g たんぱく質 15.6 g 脂質 19.1 g 炭水化物 28.7 g

次週の中止・変更の締切は

3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。

コプやまくち 

0120-272-428
083-995-3638

受付：月～金 9:00～18:00

明日の食卓 健
製造 下関アグリフードサービス

明日の食卓 華
製造 下関アグリフードサービス

おかず
製造 ワタミ株式会社

【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。

明日の食卓『豊』献立表

3月2日(月)~3月8日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)	3月7日(土)	3月8日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
豚肉の焼肉風	ホキのピリ辛味噌焼き	オムレツのハヤシソース	アジ大葉フライとチーズチキンカツ	鶏肉の照り焼き	サバ味噌煮たれ	ハンバーグ
白身魚天	鶏肉のから揚げ	メンチカツ	豚肉のごま煮	エビカツ	豚肉とイカの中華炒め	タラの塩こうじ焼き
大豆五目煮	豆腐の旨塩煮	さつま揚げと野菜の煮物	野菜と魚肉ソーセージのコンソメ煮	野菜と豚肉の味噌炒め	豆腐の真砂煮	えびと枝豆の卵炒め
和風マカロニサラダ	菜の花と卵の炒め物	大豆サラダ	小松菜煮浸し	南瓜の粒マスタードサラダ	花野菜サラダ	キャベツとチーズのサラダ
しろ菜の甘酢和え	人参とツナの和え物	なすの南蛮和え	おかかピーマン	ひじきのドレッシング和え	さつま芋のごま和え	白花豆煮
小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・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	小麦・卵・乳成分・牛肉・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	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	えび・小麦・乳成分・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 411 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 23.7 g 炭水化物 29.2 g 塩分 2.9 g	熱量 388 kcal たんぱく質 23.3 g 脂質 22.8 g 炭水化物 23.8 g 塩分 3.0 g	熱量 438 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 27.4 g 炭水化物 31.8 g 塩分 3.1 g	熱量 415 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 21.5 g 炭水化物 35.0 g 塩分 3.6 g	熱量 429 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 24.8 g 炭水化物 32.9 g 塩分 2.9 g	熱量 394 kcal たんぱく質 22.7 g 脂質 22.9 g 炭水化物 29.6 g 塩分 3.1 g	熱量 374 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 19.2 g 炭水化物 30.2 g 塩分 3.3 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
3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。



0120-272-428
083-995-3638

受付: 月～金 9:00～18:00