

3月23日(月)～3月29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
明日の食卓そばのご飯の量は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23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月26日(木)	3月27日(金)	3月28日(土)	3月29日(日)
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 豚肉と木耳の炒め物 鶏肉となすの甘酢炒め いんげんのごまきな粉和え 豆とツナのサラダ 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/黒ごま アジの香草パン粉焼き 根菜の炒り煮 南瓜とレーズンのサラダ キャベツのレモン風味和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	菜飯/白ごま ハンバーグホワイトソース ごぼうと豚肉の炒り煮 ほうれん草と卵の炒め物 いんげんハムサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯/黒ごま ブリの西京焼き 鶏肉とブロッコリーのガーリックソテー ひじきのそぼろ煮 マカロニサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯/白ごま ハニーマスタードチキン 豆腐の中華煮 ツナとブロッコリーのサラダ 南瓜のきな粉和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯/黒ごま メルルーサのから揚げ 大根と鶏肉の和風カレー煮 カリフラワーのオーロラソース和え じゃが芋のごま酢和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯/ゆかり 豚肉の塩だれ炒め ソース鶏じゃが えびしんじょと椎茸煮 切干大根のサラダ えび・小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 501 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 19.6 g 脂質 18.0 g 炭水化物 66.7 g カルシウム 306 mg ビタミンD 3.38 μg	熱量 503 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 20.2 g 脂質 15.3 g 炭水化物 73.0 g カルシウム 224 mg ビタミンD 4.78 μg	熱量 508 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 19.7 g 脂質 16.8 g 炭水化物 70.7 g カルシウム 220 mg ビタミンD 1.31 μg	熱量 516 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 22.1 g 脂質 18.1 g 炭水化物 70.3 g カルシウム 243 mg ビタミンD 4.53 μg	熱量 518 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 20.6 g 脂質 19.0 g 炭水化物 68.7 g カルシウム 316 mg ビタミンD 2.32 μg	熱量 514 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.9 g 脂質 17.2 g 炭水化物 70.4 g カルシウム 222 mg ビタミンD 1.61 μg	熱量 503 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 19.6 g 脂質 16.3 g 炭水化物 71.7 g カルシウム 178 mg ビタミンD 1.27 μg

明日の食卓
咲
製造
下関アグリフードサービス

タラのから揚げ南蛮だれ 春雨の炒め物 ブロッコリーサラダ じゃが芋のそぼろ煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	鶏肉の照り焼き 根菜とこんにゃくの甘辛煮 マカロニのクリーム煮 しろ菜の甘酢和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	スペイン風オムレツデミグラスソース もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め 明太マカロニサラダ 小松菜の煮浸し 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご	鶏から揚げ五目あんかけ 青梗菜とカニカマの煮浸し 花野菜サラダ 切干大根の中華風煮物 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	サワラのはちみつ照り焼き 胡瓜の青じそどれっしんぐ和え 揚げじゃが芋そぼろ味噌 糸こんにゃくのピリ辛炒め 小麦・落花生・ごま・大豆・豚肉・りんご	豚肉のケチャップ炒め 南瓜の粉チーズ和え 大根サラダ しろ菜のゆず浸し 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	メルルーサのから揚げ 枝豆のおかか和え 野菜ビーフン 小松菜のごま味噌和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 254 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 13.7 g 脂質 13.1 g 炭水化物 22.9 g	熱量 254 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 14.4 g 脂質 12.5 g 炭水化物 23.3 g	熱量 225 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 9.6 g 脂質 11.5 g 炭水化物 21.7 g	熱量 275 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 11.8 g 脂質 17.3 g 炭水化物 19.6 g	熱量 241 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 13.9 g 脂質 12.9 g 炭水化物 20.2 g	熱量 263 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 15.3 g 脂質 15.3 g 炭水化物 17.7 g	熱量 232 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 13.8 g 脂質 11.0 g 炭水化物 21.2 g

明日の食卓
舞
製造
下関アグリフードサービス

カレイの天ぷら山椒あん けんちん煮 水菜と豚肉のさっと煮 白菜のぼん酢マヨネーズ和え いんげんのごまきな粉和え 糸こんにゃくのピリ辛炒め 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	チキンカツ クラムチャウダー風 ほうれん草と卵の炒め物 ブロッコリーとチーズのサラダ 春雨の韓国風サラダ 大根とベーコンのコンソメ炒め かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	アジの塩こうじ焼き 豚肉と大根の煮物 ひじきと竹輪の煮物 カリフラワーのオーロラソース和え チキンナゲット アスパラのごま和え 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	豚肉の焼肉風 さつま揚げと椎茸の煮物 キャベツのクリーム煮 しろ菜と鮭フレークの和え物 さつま芋のごま和え 大根と人参の味噌煮 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	メルルーサのから揚げ 豚肉とじゃが芋の煮物 人参と卵の炒め物 ブロッコリーサラダ 白菜の甘酢和え 大豆と枝豆の煮物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	カニ玉甘酢あん 味噌バター風味チキン 豆腐の旨塩煮 根菜とさつま揚げの炒り煮 青梗菜とハムの和え物 人参の粒マスタード和え かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	タラの韓国風照り焼き 蓮根と鶏肉の煮物 ニラ玉炒め ビーンズチーズサラダ ワカメの中華サラダ じゃが芋のごまがらめ かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 312 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 19.7 g 脂質 16.2 g 炭水化物 24.3 g カルシウム 304 mg ビタミンD 6.17 μg	熱量 367 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 17.7 g 脂質 20.3 g 炭水化物 30.3 g カルシウム 311 mg ビタミンD 2.44 μg	熱量 316 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 21.5 g 脂質 17.1 g 炭水化物 22.2 g カルシウム 272 mg ビタミンD 6.04 μg	熱量 309 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 20.4 g 脂質 13.1 g 炭水化物 30.7 g カルシウム 145 mg ビタミンD 1.09 μg	熱量 323 kcal 塩分 2.6 g たんぱく質 19.1 g 脂質 16.0 g 炭水化物 28.2 g カルシウム 222 mg ビタミンD 1.74 μg	熱量 367 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 18.9 g 脂質 21.4 g 炭水化物 28.0 g カルシウム 192 mg ビタミンD 1.47 μg	熱量 303 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 19.7 g 脂質 14.3 g 炭水化物 26.1 g カルシウム 241 mg ビタミンD 2.58 μg

明日の食卓
そば
製造
下関アグリフードサービス

白飯 ハニーマスタードチキン 大根サラダ ほうれん草の煮浸し 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯 ミニオムレツミートソース ブロッコリーとチーズのサラダ キャベツのコンソメ煮 小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯 メバルの香草パン粉焼き じゃが芋のカレー風味煮 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 麻婆豆腐 春雨のマヨサラダ 小松菜の煮浸し かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯 鶏肉と里芋の照り煮 カリフラワーサラダ 菜の花ソテー 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・りんご	白飯 サーモンマヨカツマトソース 蓮根と鶏肉の煮物 ほうれん草と錦糸卵の和え物 小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン	白飯 豚肉の甘辛煮 揚げじゃが芋チリソース いんげんのごまきな粉和え 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 412 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 15.4 g 脂質 14.7 g 炭水化物 56.4 g	熱量 389 kcal 塩分 1.6 g たんぱく質 11.9 g 脂質 13.1 g 炭水化物 57.1 g	熱量 398 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 15.7 g 脂質 11.7 g 炭水化物 59.3 g	熱量 394 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 12.9 g 脂質 13.3 g 炭水化物 57.2 g	熱量 403 kcal 塩分 1.6 g たんぱく質 14.4 g 脂質 11.7 g 炭水化物 61.0 g	熱量 421 kcal 塩分 1.4 g たんぱく質 12.1 g 脂質 12.5 g 炭水化物 65.6 g	熱量 384 kcal 塩分 1.3 g たんぱく質 13.8 g 脂質 8.8 g 炭水化物 64.3 g

0.0

3月23日(月)～3月29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

3月23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月26日(木)	3月27日(金)	3月28日(土)	3月29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) 鶏肉の甜面醤マヨ炒め 大根とえびのくず煮 じゃが芋のチーズクリーム煮 ほうれん草のごま和え えび・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) メバルの味噌たれかけ 大豆と鶏肉の炒り煮 南瓜とレーズンのサラダ キャベツのコンソメ煮 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) メンチカツ 冬瓜と鶏肉のとろみ煮 豆腐の真砂煮 ブロッコリーとチーズのサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・りんご	白飯(食物繊維添加) 赤魚のみりん焼き 蓮根と豚肉の炒り煮 大根の和風カレー煮 ひじきと大豆のサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・豚肉・りんご	白飯(食物繊維添加) チキンカレー ひき肉と卵のそぼろ ひじきとさつま揚げの煮物 春雨の韓国風サラダ かに・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) サワラの韓国風照り焼き ごぼうと豚肉の炒り煮 しろ菜のおかかマヨ和え 切干大根の中華風煮物 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) 豚肉と野菜の塩こうじ炒め 大豆のケチャップ煮 絹揚げと蓮根の味噌炒め わかめの生姜酢和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 501 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 19.4 g 脂質 13.7 g 炭水化物 77.4 g カルシウム 206 mg ビタミンD 0.53 μg 食物繊維 7.23 g	熱量 499 kcal 塩分 1.8 g たんぱく質 20.0 g 脂質 14.7 g 炭水化物 74.0 g カルシウム 243 mg ビタミンD 1.72 μg 食物繊維 5.59 g	熱量 541 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 19.0 g 脂質 18.6 g 炭水化物 78.1 g カルシウム 307 mg ビタミンD 0.98 μg 食物繊維 6.72 g	熱量 485 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 21.8 g 脂質 13.7 g 炭水化物 71.7 g カルシウム 197 mg ビタミンD 2.89 μg 食物繊維 5.36 g	熱量 505 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 17.3 g 脂質 15.8 g 炭水化物 75.4 g カルシウム 190 mg ビタミンD 2.08 μg 食物繊維 5.52 g	熱量 480 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 20.6 g 脂質 15.6 g 炭水化物 68.1 g カルシウム 188 mg ビタミンD 3.91 μg 食物繊維 5.78 g	熱量 532 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 20.5 g 脂質 17.7 g 炭水化物 75.9 g カルシウム 233 mg ビタミンD 1.57 μg 食物繊維 5.54 g

明日の食卓 **華**
製造 下関アグリフードサービス

3月23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月26日(木)	3月27日(金)
5日間コース				
赤魚のゆず風味焼き 甜面醤マヨチキン 高野豆腐ときのこ煮物 春雨サラダ 水菜のおかか和え 人参と卵の炒め物 大根と人参の味噌煮 おはぎ 小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	シーフードカレー ミニ白身魚フライ 牛肉と筍の炒め物 白菜のぼん酢マヨネーズ和え ひき肉と卵のそぼろ 和風マカロニサラダ 大根とベーコンのコンソメ炒め 金時豆煮 えび・小麦・卵・乳成分・落花生・いか・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン	鶏肉の照り焼き ミニオムレツエビクリームソース 野菜炒め ブロッコリーのピーナッツ和え 切干大根のごま煮 カレージャーマンポテト 白菜ちりめんの酢物 黄桃シロップ漬け えび・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご	タラのから揚げ野菜あんかけ 絹揚げとひき肉の味噌炒め エビつみれの煮物 しろ菜のゆず浸し 糸こんの韓国風炒め 菜の花サラダ 和風大根サラダ おかかピーマン えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	豚肉と野菜の塩こうじ炒め コロッケとミートボール 根菜とこんにゃくの甘辛煮 大根の和風カレー煮 ほうれん草のごまぼんマヨ和え ひじきと大豆煮 きゅうりとツナの酢の物 うぐいす豆 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 456 kcal 塩分 3.5 g たんぱく質 25.2 g 脂質 20.4 g 炭水化物 46.7 g	熱量 343 kcal 塩分 3.4 g たんぱく質 17.8 g 脂質 18.2 g 炭水化物 30.2 g	熱量 345 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 18.2 g 脂質 16.9 g 炭水化物 33.2 g	熱量 374 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 20.6 g 脂質 21.7 g 炭水化物 26.9 g	熱量 388 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 18.6 g 脂質 19.0 g 炭水化物 39.6 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。

おかず **ワタミ株式会社**
製造

やみつき香味だれの油淋鶏(ユージンチー) 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	牛肉と蓮根の炒め物 花かまぼこ添え 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	国産サンマの煮付け 小麦・さば・大豆・卵・乳成分	豚肉となすの味噌炒め 小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま	肉じゃがコロッケ 卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉
マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て 卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉	花がんと湯葉入り青菜の炊き合わせ 小麦・さば・大豆・鶏肉	豚肉と大根の甘煮 小麦・大豆・豚肉・りんご・ごま	オムレツ 中華風ホワイトソースがけ 卵・小麦・大豆・乳成分・えび・牛肉・鶏肉・豚肉・ごま	豚肉とキャベツの玉子炒め 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
ひじきと豆腐のマヨサラダ 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン	こうや豆腐ときのこの和風炒め 小麦・大豆・豚肉	いんげんとごぼうの卵の花 小麦・大豆・ごま	枝豆とコーンの人参マヨサラダ 卵・小麦・落花生・乳成分・大豆
人参と玉子の炒め物 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉	玉ねぎとわかめの和え物 小麦・大豆	ほうれん草と白菜の黒ごま和え 小麦・大豆・ごま	角切りチーズとキャベツのサラダ 卵・小麦・乳成分・大豆	しば漬けと切干大根の甘酢和え 小麦
ブロッコリーのおかか和え 小麦・さば・大豆	人参とえのきのおかか和え 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	ポテトの真砂和え 小麦・乳成分・大豆・ゼラチン	わかめとねぎのナムル 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小松菜と薄揚げのお浸し 小麦・大豆
熱量 369 kcal 塩分 3.3 g たんぱく質 17.5 g 脂質 20.8 g 炭水化物 30.1 g	熱量 410 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 14.4 g 脂質 28.7 g 炭水化物 23.0 g	熱量 360 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 18.1 g 脂質 22.8 g 炭水化物 22.4 g	熱量 352 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 12.8 g 脂質 24.5 g 炭水化物 21.3 g	熱量 435 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 12.7 g 脂質 28.3 g 炭水化物 34.6 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。

次週の中止・変更の締切は
3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。

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『豊』献立表

3月23日(月)~3月29日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

3月23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月26日(木)	3月27日(金)	3月28日(土)	3月29日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
イワシのみぞれ煮	鶏肉のから揚げ	ホッケの塩焼き	豚肉と春雨のチャプチェ	アジの天ぷらさっぱりみぞれあん	豚肉の生姜焼き	ホキのごま焼き
回鍋肉	タラの梅風味焼き	カニ玉チリソース・枝豆	メバルの和風あん	鶏すき煮	絹揚げとイカのチリソース煮	ミニチキン竜田
じゃが芋のチーズクリーム煮	さつま芋と切昆布の煮物	ごぼうと豚肉の炒り煮	クリームコロッケ	マカロニのケチャップ炒め	南瓜のいとこ煮	じゃが芋のカレー風味煮
マカロニサラダ	ブロッコリーサラダ	しろ菜のおかかマヨ和え	白菜のぼん酢マヨネーズ和え	さつま芋のごま和え	かにかまマカロニサラダ	ひじきと蓮根のサラダ
わかめの生姜酢和え	枝豆コーン和え	花豆煮	蓮根の粒マスタード和え	なすの南蛮和え	大根なます	いんげんとえのきの和え物
小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・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	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	かに・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	かに・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	小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 352 kcal たんぱく質 18.7 g 脂質 19.6 g 炭水化物 25.9 g 塩分 2.8 g	熱量 412 kcal たんぱく質 21.4 g 脂質 21.1 g 炭水化物 36.7 g 塩分 2.9 g	熱量 393 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 21.7 g 炭水化物 28.9 g 塩分 2.9 g	熱量 379 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 21.2 g 炭水化物 28.8 g 塩分 2.8 g	熱量 372 kcal たんぱく質 21.1 g 脂質 16.6 g 炭水化物 36.7 g 塩分 2.9 g	熱量 352 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 16.9 g 炭水化物 31.7 g 塩分 2.9 g	熱量 375 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 19.9 g 炭水化物 28.3 g 塩分 3.1 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