

4月6日(月)～4月12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
明日の食卓こばのご飯の量は130g基準です。白米：国産

4月6日(月)	4月7日(火)	4月8日(水)	4月9日(木)	4月10日(金)	4月11日(土)	4月12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 豚肉とじゃが芋の中華炒め チーズチキンカツ 鮭フレーク根菜サラダ ひじきと大豆煮 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/ゆかり メバルの山椒風味焼き 高野豆腐の味噌煮 しろ菜のおかかマヨ和え 和風大根サラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	お寿司/錦糸/おぼろ 鶏肉のから揚げ 豆腐の旨塩煮 カリフラワーのトマト煮 ほうれん草と卵のサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯/黒ごま タラの天ぷら明太子ソース 野菜と鶏肉の五目煮 ブロッコリーのごま浸し 春雨の韓国風サラダ かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯/ゆかり 鶏肉のごま味噌煮 ソーストンカツ キャベツとチーズのサラダ 青梗菜の和え物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯/黒ごま カレイのおろしあんかけ もやしのカレー炒め ツナとマカロニのサラダ ほうれん草のナムル風 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯/白ごま 八宝菜 大豆と鶏肉の炒り煮 里芋鮭フレークサラダ いんげんの山椒炒め えび・かに・小麦・卵・乳成分・いか・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 510 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 17.1 g 脂質 15.6 g 炭水化物 79.2 g カルシウム 111 mg ビタミンD 1.7 μg	熱量 456 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 19.2 g 脂質 11.3 g 炭水化物 71.3 g カルシウム 263 mg ビタミンD 1.41 μg	熱量 597 kcal 塩分 4.1 g たんぱく質 19.3 g 脂質 23.4 g 炭水化物 79.0 g カルシウム 303 mg ビタミンD 1.31 μg	熱量 566 kcal 塩分 1.8 g たんぱく質 20.3 g 脂質 22.6 g 炭水化物 73.0 g カルシウム 340 mg ビタミンD 3.13 μg	熱量 535 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 20.3 g 脂質 20.7 g 炭水化物 66.8 g カルシウム 223 mg ビタミンD 1.15 μg	熱量 452 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 21.0 g 脂質 11.5 g 炭水化物 67.8 g カルシウム 249 mg ビタミンD 6.60 μg	熱量 511 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 20.3 g 脂質 17.3 g 炭水化物 70.4 g カルシウム 124 mg ビタミンD 1.9 μg

0.0

メバルのから揚げ野菜あんかけ 大根のひき肉炒め 高野豆腐の含め煮 水菜のサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ミニチキン竜田/野菜炒め アスパラのレモン風味和え ひき肉と卵のそぼろ ほうれん草とチーズのサラダ 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	赤魚の塩こうじ焼き チキンナゲット 小松菜のごまマヨ和え 切昆布と大豆の煮物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	豚肉のオイスター炒め カリフラワーのいりこだし浸し さつま芋と粉チーズのサラダ 糸こんの炒り煮 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ブリの和風あん スパイスカレーロール いんげんのサラダ ベーコンビーンズ 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉	ごま味噌鶏大根 ピーマンのオイスターソース炒め ひじきと竹輪の煮物 春雨の酢物 えび・かに・小麦・卵・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白身魚天のケチャップ甘酢あん 野菜と鶏肉の五目煮 もやしとさつま揚げの生姜醤油炒め 枝豆と竹輪の明太マヨ和え 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 246 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 15.4 g 脂質 13.4 g 炭水化物 18.5 g	熱量 300 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 14.3 g 脂質 18.2 g 炭水化物 21.1 g	熱量 263 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 15.8 g 脂質 14.9 g 炭水化物 18.4 g	熱量 250 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 16.0 g 脂質 12.6 g 炭水化物 21.0 g	熱量 289 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 14.2 g 脂質 16.5 g 炭水化物 24.1 g	熱量 257 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 14.2 g 脂質 13.5 g 炭水化物 21.2 g	熱量 268 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 12.8 g 脂質 15.4 g 炭水化物 20.5 g

ハンバーグ玉ねぎソース 豚肉とごぼうの炒り煮 水菜とあさりの煮浸し ピーマンとツナのサラダ 大豆と枝豆の白和え 南瓜とひじきの甘煮 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	タラの西京焼き じゃが芋と豚肉の中華炒め 揚げ餃子 大豆サラダ ほうれん草と蒸し鶏の和え物 きのこ金平 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	ハヤシソース 鶏肉と野菜の炒め物 五目しんじょの含め煮 マカロニのイタリアンサラダ 切干大根とツナの炒り煮 キャベツと揚げのお浸し 小麦・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	エビカツとレモンバジルナゲット 豚肉と木耳のオイスター炒め 絹揚げのそぼろ煮 ブロッコリーのごま浸し 人参と卵の炒め物 大豆と枝豆の煮物 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	鶏肉の照り焼き 大根とエビのくず煮 ツナの卵炒め しろ菜のゆず浸し いんげんのおかかマヨ和え 蓮根の粒マスタード和え えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	アジの山椒風味焼き 鶏肉となすの甘酢炒め 春雨のすき煮 エビとカリフラワーのオーロラソース和え 大豆のクリーム煮 人参とえのきの明太子炒め えび・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	ポークビーンズ 高野豆腐とあさりの煮物 鶏肉のから揚げ ひじきのそぼろ煮 ほうれん草と鮭フレークのマヨサラダ 大根と葉大根の炒り煮 小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
熱量 327 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 18.8 g 脂質 15.3 g 炭水化物 30.5 g カルシウム 259 mg ビタミンD 1.32 μg	熱量 293 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 18.5 g 脂質 14.4 g 炭水化物 25.2 g カルシウム 128 mg ビタミンD 0.70 μg	熱量 327 kcal 塩分 3.4 g たんぱく質 18.2 g 脂質 17.8 g 炭水化物 25.2 g カルシウム 189 mg ビタミンD 0.89 μg	熱量 379 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 21.3 g 脂質 21.0 g 炭水化物 30.0 g カルシウム 139 mg ビタミンD 2.48 μg	熱量 335 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 20.5 g 脂質 19.8 g 炭水化物 19.3 g カルシウム 261 mg ビタミンD 1.93 μg	熱量 271 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 21.9 g 脂質 12.2 g 炭水化物 21.4 g カルシウム 345 mg ビタミンD 6.25 μg	熱量 358 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 21.6 g 脂質 19.5 g 炭水化物 26.3 g カルシウム 202 mg ビタミンD 1.82 μg

白飯 豚肉と木耳のオイスター炒め 青梗菜とさつま揚げの煮物 揚げエビ風味焼売 えび・かに・小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯 タラの西京焼き ひき肉と卵のそぼろ 白菜のぼん酢マヨネーズ和え 小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご	白飯 鶏肉と絹揚げの炒め物 ひじきと竹輪の煮物 ポテトサラダ 小麦・卵・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯 赤魚の天ぷら山椒あん ほうれん草のごまぼんマヨ和え カレー風味ビーフン 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 豚肉と春雨の炒め物 カリフラワーのオーロラソース和え ほうれん草の明太クリーム煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	白飯 アジのから揚げ野菜あんかけ 明太マカロニサラダ 白菜と竹輪のさっと煮 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・りんご	白飯 鶏肉の味噌漬け焼き 糸こんの韓国風炒め 南瓜の粒マスタードサラダ 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 380 kcal 塩分 1.6 g たんぱく質 12.8 g 脂質 11.8 g 炭水化物 58.0 g	熱量 395 kcal 塩分 1.6 g たんぱく質 16.7 g 脂質 11.5 g 炭水化物 56.9 g	熱量 416 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 13.2 g 脂質 14.1 g 炭水化物 59.7 g	熱量 402 kcal 塩分 1.2 g たんぱく質 13.9 g 脂質 12.9 g 炭水化物 59.1 g	熱量 376 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 10.9 g 脂質 10.6 g 炭水化物 60.5 g	熱量 396 kcal 塩分 1.5 g たんぱく質 14.7 g 脂質 12.0 g 炭水化物 58.8 g	熱量 409 kcal 塩分 1.4 g たんぱく質 15.2 g 脂質 14.8 g 炭水化物 55.4 g

明日の食卓
和
製造 下関アグリフードサービス

明日の食卓
咲
製造 下関アグリフードサービス

明日の食卓
舞
製造 下関アグリフードサービス

明日の食卓
ば
製造 下関アグリフードサービス

4月6日(月)～4月12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

4月6日(月)	4月7日(火)	4月8日(水)	4月9日(木)	4月10日(金)	4月11日(土)	4月12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) 絹揚げとひき肉の味噌炒め かぶと豚肉の炒め物 ごぼうサラダ 白菜の甘酢和え 小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	白飯(食物繊維添加) 豚肉とイカの中華炒め 里芋のそぼろ煮 大豆サラダ 切干大根とツナの炒り煮 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	白飯(食物繊維添加) サワラのから揚げきのこあんかけ 豆腐の旨塩煮 マカロニのイタリアンサラダ ミックスビーンズの甘煮 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) 鶏肉の塩だれ焼き もやしのカレー炒め コールスローサラダ 南瓜のきな粉和え 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) タラのごま焼き いんげんと豆腐の甜面醬炒め ベーコンビーンズ しろ菜と鮭フレークの和え物 小麦・卵・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	白飯(食物繊維添加) ヒレカツ 鶏ごぼう煮 白和え ごま風味 キャベツと揚げのお浸し 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) カレーの天ぷら山椒あん 野菜と鶏肉の五目煮 蓮根サラダ ほうれん草と錦糸卵の和え物 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
熱量 538 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 18.6 g 脂質 19.0 g 炭水化物 76.1 g カルシウム 278 mg ビタミンD 1.71 μg 食物繊維 6.00 g	熱量 480 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 20.1 g 脂質 11.6 g 炭水化物 77.0 g カルシウム 107 mg ビタミンD 1.11 μg 食物繊維 6.10 g	熱量 535 kcal 塩分 1.8 g たんぱく質 20.6 g 脂質 18.0 g 炭水化物 76.0 g カルシウム 316 mg ビタミンD 4.33 μg 食物繊維 6.60 g	熱量 526 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 21.2 g 脂質 18.8 g 炭水化物 71.9 g カルシウム 221 mg ビタミンD 1.72 μg 食物繊維 7.00 g	熱量 487 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 20.4 g 脂質 15.0 g 炭水化物 70.7 g カルシウム 236 mg ビタミンD 2.05 μg 食物繊維 6.00 g	熱量 503 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 20.0 g 脂質 14.3 g 炭水化物 77.1 g カルシウム 284 mg ビタミンD 1.62 μg 食物繊維 5.90 g	熱量 510 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 21.3 g 脂質 15.8 g 炭水化物 73.4 g カルシウム 262 mg ビタミンD 6.84 μg 食物繊維 6.60 g

明日の食卓 **華**
製造 下関アグリフードサービス

4月6日(月)	4月7日(火)	4月8日(水)	4月9日(木)	4月10日(金)
5日間コース				
豚肉と根菜の甘辛ごま炒め 牛肉コロッケ 水菜とあさりの煮浸し 菜の花のピーナッツ和え 人参とこんにゃくのピリ辛炒め コーンと玉ねぎのコンソメ煮 白菜の甘酢和え 大根と葉大根の炒り煮 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	アジ開き大葉フライ ごま味噌鶏大根 エビと枝豆の卵炒め 切干大根とツナの炒り煮 ほうれん草とチーズのサラダ 胡瓜と人参のごま酢和え生薑風味 カリフラワーのいりこだし浸し うぐいす豆 えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんご	カレーの磯辺天ぷら 豚肉と野菜のソース炒め さつま揚げと野菜の煮物 アスパラのレモン風味和え じゃが芋のカレー風味煮 キャベツと桜エビのサラダ 糸こんの真砂煮 ごまだんご えび・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	鶏肉のケチャップ煮 白身魚天ねぎ塩だれ/もやしソテー 五目しんじょの含め煮 小松菜のごまマヨ和え ひじきと竹輪の煮物 キャベツウィンナー炒め物 カリフラワー甘酢和え 枝豆コーン和え かに・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	赤魚のみりん焼き ハムカツ エビカリフラワー炒め 青梗菜かにかま炒め ツナとマカロニのサラダ 高野豆腐と人参の煮物 ほうれん草の明太クリーム煮 蓮根の粒マスタード和え 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
熱量 442 kcal 塩分 3.3 g たんぱく質 21.1 g 脂質 20.3 g 炭水化物 49.4 g	熱量 405 kcal 塩分 3.3 g たんぱく質 21.6 g 脂質 20.0 g 炭水化物 35.9 g	熱量 361 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 20.1 g 脂質 17.2 g 炭水化物 35.0 g	熱量 392 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 20.7 g 脂質 22.6 g 炭水化物 28.0 g	熱量 419 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 20.9 g 脂質 22.2 g 炭水化物 36.4 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 **おかず**
製造 ワタミ株式会社

牛肉と菜の花のすき焼き 卵黄ソース 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・卵・乳成分・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	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・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉 いんげんのごま和え 小麦・大豆・ごま	豚肉のザーサイ炒め 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 肉団子の黒酢ソース 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま 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 ブロッコリーと玉子の和え物 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 人参と薄揚げの金平 小麦・大豆・ごま	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 434 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 15.3 g 脂質 28.4 g 炭水化物 29.3 g	熱量 350 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 16.0 g 脂質 20.6 g 炭水化物 25.5 g	熱量 409 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 14.7 g 脂質 29.6 g 炭水化物 22.8 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 381 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 17.2 g 脂質 24.8 g 炭水化物 23.9 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あり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
4月8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

4月6日(月)～4月12日(日)

製造元: 下関アグリフードサービス株式会社

4月6日(月)	4月7日(火)	4月8日(水)	4月9日(木)	4月10日(金)	4月11日(土)	4月12日(日)
5・7日間コース					7日間コースの方のみお届け	
サワラのから揚げ野菜あんかけ	麻婆豆腐	サバのゆず胡椒焼き	豚肉と野菜の塩こうじ炒め	イワシの梅煮	鶏肉のケチャップ煮	カレイの天ぷら山椒あん
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	ハヤシソース	タラのねぎ塩だれ	絹揚げとひき肉の味噌炒め
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	切干大根のごま煮
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	ほうれん草とチーズのサラダ
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	きゅうりの酢物	里芋の青のり和え
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	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・牛肉・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	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン
熱量 412 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 22.8 g 炭水化物 30.9 g 塩分 2.8 g	熱量 408 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 22.1 g 炭水化物 30.7 g 塩分 3.1 g	熱量 398 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 25.1 g 炭水化物 27.3 g 塩分 2.9 g	熱量 406 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 23.5 g 炭水化物 30.9 g 塩分 3.0 g	熱量 447 kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 30.2 g 炭水化物 23.3 g 塩分 3.0 g	熱量 380 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 21.4 g 炭水化物 25.0 g 塩分 3.0 g	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

【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
4月8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