

	5月14日(月)	5月15日(火)	5月16日(水)	5月17日(木)	5月18日(金)	
お弁当コース	牛肉ときのこの柚子風味煮 ほうれん草ベーコン炒め 玉葱と竹輪のソース炒め ひじきと野菜のごまマヨ和え きゅうりの梅なめ苺和え ごはん(国産)	銀ひらすの金山寺味噌焼き 高野豆腐の煮物 もやしとツナの炒め物 グリル野菜のピクルス 大学芋 ごはん(国産)	チキンカツのデミソース 春雨のうま塩炒め いんげんとちりめんの炒め煮 千切りポテトサラダ さくら漬け ごはん(国産)	ほうぼうの天ぷら(天つゆ付) チンゲン菜としめじの煮びたし ナスの洋風煮 人参サラダ わかめの酢味噌和え 高菜ちりめんごはん(国産)	マーボー豆腐 魚肉ソーセージの炒め物 れんこんとさつま揚げの煮物 きゅうりとわかめの酢の物 大根漬け ごはん(国産)	
	アレルギー: 卵、乳、小麦	アレルギー: 乳、小麦	アレルギー: 卵、乳、小麦	アレルギー: 小麦	アレルギー: 乳、小麦	週平均
	エネルギー: 437 kcal 塩分: 1.9 g	エネルギー: 478 kcal 塩分: 2.0 g	エネルギー: 540 kcal 塩分: 2.5 g	エネルギー: 560 kcal 塩分: 2.4 g	エネルギー: 510 kcal 塩分: 2.8 g	505 kcal 2.3 g
おかずコース	牛肉ときのこの柚子風味煮 さばの塩焼き ほうれん草ベーコン炒め 玉葱と竹輪のソース炒め ひじきと野菜のごまマヨ和え きゅうりの梅なめ苺和え	銀ひらすの金山寺味噌焼き 豚肉の玉子とし 高野豆腐の煮物 もやしとツナの炒め物 グリル野菜のピクルス 大学芋	チキンカツのデミソース イカとブロッコリーの炒め物 春雨のうま塩炒め いんげんとちりめんの炒め煮 千切りポテトサラダ さくら漬け	ほうぼうの天ぷら(天つゆ付) 揚げ餃子の甘酢あん チンゲン菜としめじの煮びたし ナスの洋風煮 人参サラダ わかめの酢味噌和え	マーボー豆腐 エビ寄せフライ 魚肉ソーセージの炒め物 れんこんとさつま揚げの煮物 きゅうりとわかめの酢の物 大根漬け	
	アレルギー: 卵、乳、小麦	アレルギー: 卵、乳、小麦	アレルギー: 卵、乳、小麦	アレルギー: 小麦	アレルギー: 卵、乳、小麦、えび	週平均
	エネルギー: 312 kcal 塩分: 2.6 g	エネルギー: 339 kcal 塩分: 2.6 g	エネルギー: 403 kcal 塩分: 3.7 g	エネルギー: 466 kcal 塩分: 2.3 g	エネルギー: 403 kcal 塩分: 3.6 g	385 kcal 3.0 g

商品お届け後は、冷蔵庫で保管し、当日の午後10時までにお召し上がりください。

エネルギー・塩分は、献立作成時の計算値であり、お届け商品と多少前後する場合があります。

※翌週配達商品の注文変更や休止は、毎週火曜日午後5時30分までに下記フリーダイヤルへご連絡ください。

火曜日午後5時30分以降の翌週配達の商品の注文変更や休止は、受けかねますのでご注意ください。

注文の変更や休止、お問い合わせ等は、

月～金 午前10時～午後5時30分

フリーダイヤル

0120-678-502

※アレルギー表記は、特定原材料に基づき、表記しております。(卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに)
※ご飯については、米トレーザビリティ法に基づき、国産表記をしております。
※あさり等の2枚貝はカニと共生している場合がございます。

【お弁当・おかずをあたためるお召し上がり方】

①容器のフタを取ってください。(フタを取ったまま温めて下さい。)

②カップに入っているサラダ・和え物、小袋などを取り出してください。

③電子レンジで1分～1分30秒温めてください。

※肉類、魚介類、卵などの食材は、加熱により破裂のおそれがございますので加熱時間には充分ご注意ください。

※機種により、あたため時間は異なります。(目安: 500Wで1分30秒)

《都合によりメニューを変更させていただくことがあります。》

空容器は次の配達日に回収いたしますので、軽く水洗いしてご返却ください。