

9月22日(日)は秋分の日ですね。ようやく朝晩は過ごしやすくなりましたね。季節の変わり目は体調を崩しやすいので、気をつけましょうね。秋といえば、食欲の秋・読書の秋・運動の秋…みなさんはいかがでしょう？



《川柳等特集295号》

楽しみは ^{ゆうげ}夕餉に弾ける 発泡酒 (長浜市 男性 79歳)
不思議だな スマホ碎いて 中、見てみたい (長浜市 男性 79歳)

【薄く小さな箱に、情報・データがギッシリ詰まっている、本当に不思議!!】
(事務局より、夕食のお楽しみがあるのは良いですね！不思議なことってたくさんありますね、あら不思議。)

夏野菜 収穫前に 病(やまい)あり (東近江市 男性 82歳)

【前々回？夏野菜の川柳を書きました。(花ざかりの出来の様子を書いたかも!!) でも現在収穫に日々病いにかかり収穫出来ても調理出来ません。特にカボチャ、トマトです。だから、No.327つながり夕食サポートのカボチャの味は忘れません!!】
(事務局より、投稿が遅くなり申し訳ございません。もうそろそろ冬野菜の成長が楽しみな時期でしょうか。)

梅雨明けを 喜んだのは 遠い過去 (野洲市 男性 79歳)

【いよいよ梅雨が明けました。猛暑や残暑の到来で、熱中症の危険が身に迫ります。梅雨明けを心待ちにしていたのは、随分遠い昔になってしまいました。】
(事務局より、今年は暑い日が長く続きますね。昼夜の寒暖差にも気をつけましょうね。)

節電も 度外しれされし 猛暑かな (長浜市 女性 85歳)

(事務局より、暑さ対策が必須の夏でしたね。私はエアコン・扇風機フル稼働でした。)

ひまわりが うなだれて立つ 屋下がり (長浜市 男性 79歳)

(事務局より、ひまわりにとっても、酷暑でしたね。ひまわり畑、来年こそはじっくり訪れたいと思いました！)

素敵な川柳などをありがとうございます。ぜひ、一句ご応募ください！

きりとり

☆お弁当やおかずのご意見・感想や、リクエストなどもお気軽にお寄せください。 336

※ご記入ください ⇒ 組合員コード() お名前() 回答(要・不要)
ご記入いただいた個人情報は、「夕食サポート」の対応のみに使用し、他の目的に使用することはありません。

☆「ちょっと教えて!」、「川柳」や「趣味」「ちょっとした楽しみ」などをお寄せください。(紙面でご紹介します♪)

※ご記入ください ⇒ お住まい()市・町 性別(男・女) 年齢(歳)

★季節や夕食にまつわる川柳を募集しています。お寄せいただいた川柳は、この紙面でご紹介いたします。

五 七 五

※サポーター(配達担当者)にお渡しください。ご不在の方は、保冷箱に入れてください。

冷凍おかず(土・日・祝日セット)

1食あたり 税込626円

注文締切日 9月18日(水)
お届け日 9月27日(金)

日付	献立	アレルギー	栄養成分	商品特徴	イメージ写真
9月28日 土	鮭の塩焼き 鶏肉の梅みそだれ 高野豆腐の炊き合わせ 小松菜のおひたし さつまいもの甘辛和え 切干大根の煮物	小麦 小麦 小麦 小麦	エネルギー 383 kcal たんぱく質 23.7 g 脂質 16.9 g 炭水化物 32.9 g 食塩相当量 2.1 g	【鮭の塩焼き】魚のおいしさをシンプルに味わえる塩焼きです。 【鶏肉の梅みそだれ】素揚げした鶏肉に、梅の酸味をプラスしたみそだれを合わせました。	 レンジ目安 500W 4分10秒
9月29日 日	さわらの塩こうじ漬け焼き 鶏肉の酢豚風 もちろの玉子とじ ジャーマンポテト キャベツとコーンの炒め物 おくらのごま和え	小麦 小麦・卵・乳成分 卵・乳成分 小麦・乳成分	エネルギー 365 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 18.2 g 炭水化物 27.6 g 食塩相当量 2.1 g	【さわらの塩こうじ漬け焼き】さわらをふっくらとシューシーに召し上がっていただくために、塩糍につけこんでから焼き上げました。 【鶏肉の酢豚風】トマトケチャップを味のベースに、自社で酸味と甘さを調整した酢豚あん、揚げた鶏肉や野菜をからめました。程よい酸味の一品です。	 レンジ目安 500W 4分10秒

使用している添加物は、お届けする商品包材でご確認ください。

お弁当と一緒にいかがですか？

注文締切日 9月18日(水)

ご飯・サラダはお弁当・おかずとセットでご注文ください。こちらの商品のみの注文はできません。今回のみのご利用も可能です。ご注文に関するご相談はお気軽に組合員コールセンターまでお寄せください。

お届け日: 9月24日(火)~9月27日(金)	お届け日: 9月24日(火)~9月27日(金)
<p>注文番号: 006</p>  <p>炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込108円 消費期限: お届け日当日22時 甲賀産コシヒカリ・キヌヒカリのブレンド米。</p>	<p>注文番号: 293</p>  <p>野菜1/2日分サラダ 175g 税込213円 消費期限: お届け日翌日 17種類の野菜が入ったサラダ。</p>

夕食サポートお届けカレンダー

月	火	水	木	金	土	日
9月						1
	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	
	31					
10月						
	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30
	31					
11月						
	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30

■枠は、夕食サポートのお届けはありません。

お問い合わせ・お申込みはお気軽にお電話ください。
組合員コールセンター 0120-709-502
受付時間 月~金 8:30~20:00 土 8:30~15:00



夕食サポート

※天ぶらの内容はコメント欄に記載しておりますので、ぜひご覧ください。

9月23日(月)	
献立名	アレルギー
秋分の日	
秋分の日のお祝いメニュー	

9月24日(火)	
献立名	アレルギー
白身魚の塩焼き	小麦
春雨の明太マヨ炒め	卵
カリフラワーと油揚げの煮物	小麦
ひらたけとピーマンの炒め物	小麦
人参と竹輪のサラダ	卵・小麦
わかめごはん	
エネルギー 444 kcal	蛋白質 16.6 g 脂質 11.5 g 炭水化物 65.4 g 食塩相当量 2.4 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、着色料(紅麴、唐辛子、カラメル)、リン酸Ca、クエン酸、増粘剤(キサンタン)、消泡剤、香辛料	

9月25日(水)	
献立名	アレルギー
チキンカツのデミグラスソース	卵・乳・小麦
ツナじゃが	小麦
ほうれん草とピーマンのごまドレ和え	卵・小麦
白菜とコーンの煮浸し	小麦
金時豆ごはん	
エネルギー 516 kcal	蛋白質 13.7 g 脂質 12.8 g 炭水化物 82.1 g 食塩相当量 1.3 g
使用添加物	
加工デンプン、着色料(カラメル、果実)、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、香料、甘味料(ステビア)、焼成Ca、リン酸Ca、消泡剤、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)	

9月26日(木)	
献立名	アレルギー
豚肉のあっさり生姜焼き	小麦
なすとベーコンのトマト煮	卵・乳・小麦
いんげんとさつま揚げの炒め物	小麦
わかめとシラスのくすみ味噌和え	小麦・くるみ
オクラの酢の物	
ごはん	
エネルギー 525 kcal	蛋白質 13.6 g 脂質 20.0 g 炭水化物 67.9 g 食塩相当量 1.8 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、カゼインNa、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、くん液、増粘多糖類、着色料(クチナシ、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、消泡剤、V.B2、酸味料、焼成Ca、酵素	

9月27日(金)	
献立名	アレルギー
天ぶら2種 天つゆ添え	卵・乳・小麦
野菜と豚ひき肉のハニーマスタード炒め	乳・小麦
里芋と人参のコンソメ醤油炒め	乳・小麦
スパゲティサラダ	
つぼ漬け	
ごはん	
エネルギー 522 kcal	蛋白質 10.7 g 脂質 16.9 g 炭水化物 78.1 g 食塩相当量 1.5 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、クエン酸Na、酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、貝Ca、ソルビット、着色料(カラメル、ターメリック、カロチン)、グリシン、酢酸Na、酒精、アンモニウムミョウバン、香辛料、リン酸Ca、クエン酸、消泡剤、ペーキングパウダー、乳化剤、加工デンプン	

9月23日(月)	
献立名	アレルギー
秋分の日	
秋分の日のお祝いメニュー	

9月24日(火)	
献立名	アレルギー
豚肉とれんこんの梅おおか炒め	小麦
白身魚のチーズ香草焼き	乳・小麦
じゃが芋ときのこの炒め物	小麦
オクラのごま和え	
エネルギー 325 kcal	蛋白質 16.4 g 脂質 20.2 g 炭水化物 16.7 g 食塩相当量 1.7 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酒精、加工デンプン、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、炭酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、乳化剤、酸味料、着色料(クチナシ、カラメル)、リン酸Ca、環状オリゴ糖、消泡剤	

9月25日(水)	
献立名	アレルギー
イカツ&エビフライ	卵・小麦・えび
鶏肉のチリソース	
春雨と人参のツナ和え	小麦
カリフラワーとコーンの中華サラダ	
エネルギー 381 kcal	蛋白質 18.9 g 脂質 22.1 g 炭水化物 24.6 g 食塩相当量 2.4 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酸味料、乳化剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、炭酸Ca、乳酸Ca、香辛料、ポリリン酸Na、酵素、消泡剤、甘味料(アセスルファムK、ステビア)、着色料(パプリカ)、貝Ca	

9月26日(木)	
献立名	アレルギー
煮込み風ハンバーグ	乳・小麦
アカウオの卵あんかけ	卵・小麦
テンゲン菜とこんにやくのんにく醤油炒め	小麦
ピーマンとささみの酢の物	
エネルギー 331 kcal	蛋白質 16.9 g 脂質 19.3 g 炭水化物 20.7 g 食塩相当量 2.5 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ)、リン酸塩(Na)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、水酸化Ca、pH調整剤、リン酸Ca、酸化防止剤(V.E、V.C)、消泡剤、加工デンプン、焼成Ca、香料、乳化剤、香辛料、酵素、酸味料	

9月27日(金)	
献立名	アレルギー
メバルのみりん焼き	小麦
ソーストンカツ	乳・小麦
ピリ辛山菜ごぼう	
金時豆	
エネルギー 301 kcal	蛋白質 17.1 g 脂質 12.9 g 炭水化物 27.8 g 食塩相当量 2.5 g
使用添加物	
加工デンプン、酒精、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.C)、凝固剤、酵素、pH調整剤、リン酸Ca、着色料(銅葉緑素)、漂白剤(次亜硫酸Na)、焼成Ca、消泡剤	

9月27日(金)	
献立名	アレルギー
秋分の日	
秋分の日のお祝いメニュー	

9月28日(土)	
献立名	アレルギー
白身魚の塩焼き	小麦
春雨の明太マヨ炒め	卵
大学芋	
カリフラワーと油揚げの煮物	小麦
ひらたけとピーマンの炒め物	小麦
人参と竹輪のサラダ	卵・小麦
エネルギー 369 kcal	蛋白質 16.8 g 脂質 20.2 g 炭水化物 30.2 g 食塩相当量 2.1 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、着色料(紅麴、唐辛子、カラメル)、リン酸Ca、クエン酸、増粘剤(キサンタン)、消泡剤、香辛料	

9月29日(日)	
献立名	アレルギー
チキンカツのデミグラスソース	卵・乳・小麦
ツナじゃが	小麦
大根と蒲鉾のウスターソース炒め	
ほうれん草とピーマンのごまドレ和え	卵・小麦
白菜とコーンの煮浸し	小麦
金時豆	
エネルギー 434 kcal	蛋白質 15.4 g 脂質 20.8 g 炭水化物 44.3 g 食塩相当量 2.7 g
使用添加物	
加工デンプン、着色料(カラメル、コチニール、果実)、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、香料、甘味料(ステビア)、焼成Ca、リン酸Ca、消泡剤、pH調整剤、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)	

9月30日(月)	
献立名	アレルギー
豚肉のあっさり生姜焼き	小麦
なすとベーコンのトマト煮	卵・乳・小麦
カニクリームコロッケ	
いんげんとさつま揚げの炒め物	小麦
わかめとシラスのくすみ味噌和え	小麦・くるみ
オクラの酢の物	
エネルギー 485 kcal	蛋白質 15.0 g 脂質 34.3 g 炭水化物 25.5 g 食塩相当量 2.9 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、酒精、カゼインNa、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、くん液、増粘多糖類、香料、着色料(紅麴、カロチン、クチナシ、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、V.B2、酸味料、焼成Ca、消泡剤、酵素	

9月31日(火)	
献立名	アレルギー
天ぶら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦
野菜と豚ひき肉のハニーマスタード炒め	乳・小麦
大豆ときのこの煮物	
里芋と人参のコンソメ醤油炒め	乳・小麦
スパゲティサラダ	
つぼ漬け	
エネルギー 391 kcal	蛋白質 12.5 g 脂質 21.7 g 炭水化物 36.2 g 食塩相当量 2.5 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、クエン酸Na、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、増粘多糖類、ソルビット、酒精、貝Ca、着色料(カラメル、ターメリック、カロチン)、グリシン、酢酸Na、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、アンモニウムミョウバン、香辛料、リン酸Ca、乳化剤、ペーキングパウダー、消泡剤、クエン酸	

9月24日(火)	
献立名	アレルギー
秋分の日	
秋分の日のお祝いメニュー	

9月25日(水)	
献立名	アレルギー
天ぶら3種 抹茶塩添え	卵・乳・小麦・かに
ミートボール	卵・乳・小麦
いんげんの梅マヨ和え	卵
キャベツのごま酢和え	小麦
南瓜そぼろ煮	小麦
わかめの甘辛炒め	小麦
もやしのナムル	小麦
卵ロール	
エネルギー 489 kcal	蛋白質 20.7 g 脂質 22.7 g 炭水化物 52.2 g 食塩相当量 4.0 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、パプリカ、V.B2、カロチン、カラメル)、乳化剤、ペーキングパウダー、消泡剤、炭酸Ca、膨張剤、酒精、pH調整剤、増粘多糖類、香辛料	

9月26日(木)	
献立名	アレルギー
鶏肉のマヨポン炒め	卵・小麦
タラの酒蒸し	小麦
ほうれん草とベーコンの炒め物	卵・乳
エビ豆	小麦・えび
ブロッコリーサラダ	卵
なすの味噌炒め	
大根の煮物	小麦
もも缶	
エネルギー 444 kcal	蛋白質 32.9 g 脂質 22.5 g 炭水化物 35.8 g 食塩相当量 3.4 g
使用添加物	
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸味料、酒精、香辛料、増粘多糖類、ピロリン酸Na、消泡剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、乳酸Ca、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(クチナシ)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)	

9月27日(金)	
献立名	アレルギー
コープ豚のすき焼き	小麦
マスのバター醤油ムニエル	乳・小麦
切干大根の中華サラダ	卵・乳・小麦
オクラのツナ胡麻和え	小麦
千草焼	卵
れんこんの煮物	小麦
大学芋	小麦
野沢菜漬け	
エネルギー 404 kcal	蛋白質 25.6 g 脂質 20.4 g 炭水化物 32.6 g 食塩相当量 3.3 g
使用添加物	
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、水酸化Ca、酒精、消泡剤、酸味料、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、乳化剤、着色料(クチナシ、カラメル、カロチン)、リン酸塩(Na)、カゼインNa、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、ペーキングパウダー	

9月28日(土)	
献立名	アレルギー
イワシの南蛮漬け(小骨あり)	小麦
豆腐とひき肉の味噌炒め	小麦
もやしの和風サラダ	卵・小麦
お好み焼き	卵・小麦
焼きもち	小麦
いんげん和え	小麦
カリフラワーのパン粉焼き	卵・小麦
きくらげ缶	
エネルギー 428 kcal	蛋白質 20.8 g 脂質 20.7 g 炭水化物 41.0 g 食塩相当量 3.8 g
使用添加物	
酸味料、酒精、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、ペーキングパウダー、着色料(V.B2、カロチン、野菜)、消泡剤、豆腐凝固剤、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)、トレハロース、香料、ポリリン酸Na、増粘多糖類、香辛料、イーストフード、V.C、膨張剤、ソルビット	

9月24日(火)	
献立名	アレルギー
秋分の日	
秋分の日のお祝いメニュー	

9月25日(水)	
献立名	アレルギー
豆腐と牛肉の煮付け	小麦
マスのみりん焼き	小麦
ポパイサラダ	卵・乳・小麦
人参ラベ	
エネルギー 287 kcal	蛋白質 21.1 g 脂質 13.3 g 炭水化物 18.7 g 食塩相当量 2.2 g
使用添加物	
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、水酸化Ca、酒精、環状オリゴ糖、リン酸塩(Na)、カゼインNa、酸化防止剤(V.C)、着色料(クチナシ、カロチン)、発色剤(亜硝酸Na)、グリセリン、ソルビット、リン酸Na、香辛料	

9月26日(木)	
献立名	アレルギー
タラの西京焼き	小麦
じゃが芋と豚肉の炒め物	小麦
金平ごぼう	小麦
きゅうりの浅漬け	
エネルギー 278 kcal	蛋白質 19.6 g 脂質 15.0 g 炭水化物 19.4 g 食塩相当量 2.3 g
使用添加物	
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、酸味料、凝固剤、消泡剤、増粘剤(加工デンプン)	

9月27日(金)	
献立名	アレルギー
豚肉と厚揚げのおろしポン酢添え	小麦
白身魚のカレー焼き	乳
ほうれん草と椎茸の浸し	小麦
パンキンサラダ	
エネルギー 260 kcal	蛋白質 20.8 g 脂質 15.2 g 炭水化物 12.9 g 食塩相当量 2.2 g
使用添加物	
加工デンプン、凝固剤、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、着色料(カラメル、クチナシ)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、増粘多糖類、V.B1、酒精、香料、酸味料、乳化剤、消泡剤、香辛料	

9月28日(土)	
献立名	アレルギー
サワラのあけぼの焼き	卵・小麦
野菜のチャンポン炒め	卵・小麦
切干大根の煮物	小麦
なすのポン酢和え	
エネルギー 333 kcal	蛋白質 20.1 g 脂質 22.1 g 炭水化物 15.8 g 食塩相当量 2.2 g
使用添加物	
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、香辛料、酒精、消泡剤、酸味料、着色料(コチニール)、増粘剤(加工デンプン)、凝固剤	

9月25日(水)	
献立名	アレルギー
秋分の日	
秋分の日のお祝いメニュー	

9月26日(木)	
献立名	アレルギー
柚子胡椒トマトソースハンバーグ	乳・小麦
里芋とベーコンのおかか煮	卵・乳・小麦
マカロニサラダ	
カリカリ大豆のピーナツ和え	小麦・落花生
エネルギー 355 kcal	蛋白質 14.1 g 脂質 19.3 g 炭水化物 29.7 g 食塩相当量 2.1 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、加工デンプン、着色料(カラメル、クチナシ)、カゼインNa、pH調整剤、くん液、酸化防止剤(V.C、V.E)、増粘多糖類、香料、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、増粘剤(キサンタン)、リン酸Ca、酸味料、酒精、消泡剤、V.B1	

9月27日(金)	
献立名	アレルギー
天ぶら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦
八宝菜	小麦
わかめと玉ねぎのレモンサラダ	卵
ごぼうとささみの金平	
エネルギー 365 kcal	蛋白質 8.8 g 脂質 24.6 g 炭水化物 26.7 g 食塩相当量 1.4 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、クエン酸Na、貝Ca、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル、カロチン、コチニール)、ペーキングパウダー、pH調整剤、リン酸Ca、酸化防止剤(V.C、V.E)、香料、乳化剤、V.B1、消泡剤、酸味料、香辛料、甘味料(ステビア)	

9月28日(土)	
献立名	アレルギー
鶏肉のオーロラソース焼き	卵
きのこと油揚げの卵炒め	卵・乳・小麦
じゃが芋のハニーマスタードソテー	乳・小麦
カリフラワーとカニカマの中華ナムル	
エネルギー 363 kcal	蛋白質 19.6 g 脂質 24.3 g 炭水化物 15.7 g 食塩相当量 1.9 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、炭酸Ca、ソルビット、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、着色料(パプリカ、クチナシ、トマトリコピン)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、酸化防止剤(V.C)、香辛料、リン酸Ca、V.B1、消泡剤、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘多糖類、酒精	

9月29日(日)	
献立名	アレルギー
カレイの煮付け	小麦
南瓜コロッケ	乳・小麦
れんこんと豚ひき肉の炒め煮	小麦
辛子風味小茄子漬け	
エネルギー 326 kcal	蛋白質 17.4 g 脂質 14.8 g 炭水化物 30.3 g 食塩相当量 1.7 g
使用添加物	
加工デンプン、酵素、ソルビット、pH調整剤、クロロラエキス、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、着色料(パプリカ、クチナシ、トマトリコピン)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、酸化防止剤(V.C)、香辛料、リン酸Ca、V.B1、消泡剤、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘多糖類、酒精	

【お願い】 ★温める際は、フタを取り、生野菜・和え物・サラダ等を取り出し、電子レンジで(500W)おかずコースは1分30秒、ごはんコースは2分を目安に温めて下さい。★食器の返却は、スポンジで軽く洗って翌日(翌営業日)にお返し下さい。

- ・原材料の仕入れ状況により、メニュー(原材料)を変更させて頂く場合があります。
- ・栄養成分値は、献立表の作成時の計算値であり、食材や調理方法により多少前後する場合があります。
- ・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下さい。
- ・アレルギー物質の義務表示8品目を使用している商品に、「小麦、そば、卵・乳、落花生、えび、かに・くるみ」の表示をしています。《お願い》アレルギー表示はあくまでも目安です。使用前には必ず商品の原材料欄をご確認ください。

- ・同じ製造ラインで、「小麦、そば、卵・乳、落花生、えび、かに・くるみ」の原材料を用いたおかずを製造しています。
- ・コロッケ、肉類、魚介類、卵などは電子レンジの加熱時間により破裂することがありますので、ご注意ください。
- ・食事療法をされている方、アレルギーのある方は、事前に医療機関にご相談下さい。
- ・味にはお好みがありますので、ご自身で調味料はご用意下さい。

だしは天然だしを使用しております!

