

【商品代金の引き落としスケジュール変更に関するご案内】

いつも夕食サポートをご利用いただきありがとうございます。
コープしがでは、既存システムの老朽化やシステムの抱える諸問題解消のため、
2025年2月より宅配システムを変更することとなりました。
システム変更に伴う、「商品代金の引き落としスケジュール変更」について、
下記の通りご案内いたします。ご確認のほど、よろしく願いいたします。

商品代金の『再引き落とし』に関するご案内



【引き落とし日について】
これまで通り、引き落とし日は**毎月27日**です。

※引き落とし日が土日祝日の場合は、翌営業日となります。

変更点① 再引き落としについて

27日に預金不足で引き落としができなかった方については、

翌月12日に再度引き落としさせていただきます。

預金不足以外の理由で引き落としができなかった場合は、コンビニ収納はがきを送付しますので、お近くのコンビニエンスストアにてお支払いください。

※12日の引き落とし金額には増資、募金、タスク保険料(次回27日引落予定)は含まれていません。
※引き落とし日が土日祝日の場合は、翌営業日となります。

変更点② 再引き落としでも引き落としができなかった場合

注文受付停止となります

判明日以降の商品のご利用を停止させていただきます。またコープでんきについてはお支払い状況により解約となる場合があります。但し、お支払いが確認できた場合、数日後に注文を再開していただけます。

事務手数料が発生します

事務手数料 330円(税込み)が商品代金に加算されます。

旧手数料 220円 新手数料 330円 ※今回より事務手数料の金額を改定させていただきます。
※お支払い方法にかかわらず申し受けます。

コンビニ収納はがきでお支払いください

コンビニ収納はがきを郵送しますので、お近くのコンビニエンスストアにてお支払いください。
コンビニ収納はがきでのお支払い期日は1回目引き落とし日の翌月末となります。

2025年1月27日(月)引き落とし分から変更 しています。

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 1月22日(水)

お届け日 1月31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
2月1日 土	たらの中華ねぎごまだれ 豚すき焼き 大根の鶏そぼろあんかけ おくらのおかか和え 小松菜のおひたし れんこんのごま和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・乳成分	エネルギー 347 kcal たんぱく質 17.6 g 脂質 17.6 g 炭水化物 24.8 g 食塩相当量 2.4 g	【たらの中華ねぎごまだれ】たっぷりのねぎと玉ねぎが入ったりんご酢ベースのソースで、ふっくらと揚げたたらをお召し上がりください。 【豚すき焼き】豚バラ肉を白菜・にんじん・玉ねぎなどの野菜と一緒に煮込みました。だし味の効いた甘辛く濃厚な味が、ごはんには合う和風の一品です。	 レンジ目安 500W 3分50秒
2月2日 日	カレイの山菜あん 豚焼肉 がんと椎茸の煮物 小松菜のおひたし れんこんと竹輪のきんぴら 春雨の中華和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・卵 小麦	エネルギー 364 kcal たんぱく質 19.7 g 脂質 18.4 g 炭水化物 30.2 g 食塩相当量 2.6 g	【カレイの山菜あん】身の柔らかいカレイに、山菜と人参の彩りのよいあんをかけました。ほどよい生姜の風味が広がります。 【豚焼肉】本醸造醤油と味噌をベースにしたタレで、豚肉ときゃべつ・玉ねぎ・ピーマンを炒め合わせました。	 レンジ目安 500W 4分

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 1月22日(水)

ご飯・サラダ・牛乳はお弁当・おかずとセットでご注文ください。こちらの商品のみ注文はできません。
今回のみのご利用もできます。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。

お届け日が選べます。お好きな曜日をお選びください。		毎週木曜日にお届けします。 ※祝日等の関係で曜日が変更になることがあります。	
お届け日: 1月27日(月)~1月31日(金)		お届け日: 1月30日(木)	
注文番号 006	 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。	注文番号 293 冷蔵	 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。
注文番号 300 冷蔵	 せいきょう牛乳 200ml x 3本 税込230円 賞味期間: お届け日含め10日		殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県 乳

夕食サポートお届けカレンダー

■枠は、夕食サポートのお届けはありません。

月	火	水	木	金	土	日	
1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		
2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		
3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						

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

※天ぷ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。

お弁当コース

お弁当コースのメニューとアレルギー情報。1/2(日)は節分のため、1/31(金)に『大豆のかりかり揚げ』をご用意しました。

1月27日(月)の献立とアレルギー情報。豚肉とほうれん草のさっぱり炒め、揚げ餃子のチリソース。

1月28日(火)の献立とアレルギー情報。白身魚ハンバーグのトマトソース、チンゲン菜とピーマンのペペロンチーノ風炒め。

1月29日(水)の献立とアレルギー情報。カオマンガイ風チキン、南瓜コロッケ、なすの煮物。

1月30日(木)の献立とアレルギー情報。アジの南蛮漬け、春雨といんげんの塩だれ炒め。

1月31日(金)の献立とアレルギー情報。豚肉のピリ辛炒め、ブロッコリーと鶏ひき肉のケチャップ炒め。

4種類のおかずコース

4種類のおかずコースのメニューとアレルギー情報。1/29(水)の『天ぷら2種』はさつま芋とイカです。

献立とアレルギー情報。豚肉のお好み風炒め、サバの塩焼き。

献立とアレルギー情報。ホッケのレモン竜田揚げ、牛肉と小松菜の極旨炒め。

献立とアレルギー情報。鶏肉のマスタード照焼き、天ぷら2種 抹茶塩添え。

献立とアレルギー情報。アジの西京焼き、キムチそぼろ豆腐。

献立とアレルギー情報。メンチカツ&ホタテ風味フライ、アカウオの煮付け。

6種類のおかずコース

6種類のおかずコースのメニューとアレルギー情報。1/29(水)の『カオマンガイ風チキン』はタイ料理のひとつです。

献立とアレルギー情報。豚肉とほうれん草のさっぱり炒め、揚げ餃子のチリソース。

献立とアレルギー情報。白身魚ハンバーグのトマトソース、チンゲン菜とピーマンのペペロンチーノ風炒め。

献立とアレルギー情報。カオマンガイ風チキン、南瓜コロッケ、ごぼうとさつま揚げの炒め煮。

献立とアレルギー情報。アジの南蛮漬け、春雨といんげんの塩だれ炒め。

献立とアレルギー情報。豚肉のピリ辛炒め、ブロッコリーと鶏ひき肉のケチャップ炒め。

8種類のおかずコース 旬彩御膳

8種類のおかずコースのメニューとアレルギー情報。1/31(金)は『ミニいちご風味大福』です。

献立とアレルギー情報。チキン南蛮、豆腐のきのこあんかけ、麻婆春雨。

献立とアレルギー情報。白身魚ハンバーグのトマトソース、チンゲン菜とピーマンのペペロンチーノ風炒め。

献立とアレルギー情報。コープ豚のお好み風炒め、アジのガーリックバタームニエル。

献立とアレルギー情報。鳥取こめ育ち牛のブルコギ風、白身フライ。

献立とアレルギー情報。マスの塩焼き、オムレツ デミグラスソースかけ。

やわらかおかずコース

やわらかおかずコースのメニューとアレルギー情報。1/27(月)は『麻婆豆腐』です。

献立とアレルギー情報。麻婆豆腐、アジの香草焼き、キャベツと油揚げのおかか和え。

献立とアレルギー情報。サバの味噌煮、野菜と牛肉の中華炒め。

献立とアレルギー情報。ハンバーグデミグラスソース、アカウオのみりん焼き。

献立とアレルギー情報。豚肉のソーセージソース、煮物(ゆで、かぶ、がんと)。

献立とアレルギー情報。鶏肉のクリームシチュー、イカフライのケチャップソースかけ。

減塩おかずコース

減塩おかずコースのメニューとアレルギー情報。2/2(日)は節分のため、1/31(金)に『さつま芋と大豆のサラダ』をご用意しました。

献立とアレルギー情報。アジフライ、ごぼうのキムチそぼろ炒め。

献立とアレルギー情報。豚肉のブルコギ風炒め、カニのふんわり豆腐の黒酢あんかけ。

献立とアレルギー情報。タラのチーズパン粉焼き、ごまだれ豚しゃぶ。

献立とアレルギー情報。鶏肉のおろしソース、エビカツ。

献立とアレルギー情報。肉団子のんにく醤油だれ、アカウオの西京焼き。

【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。

