

組合員コールセンターからのお知らせです

2025年4月1日(火)から

「電話注文センター」と「問い合わせセンター」の

受付時間が変わります

ご利用の皆さまにはご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解とご協力のほどお願いいたします。

●問い合わせセンター ☎ 0120-709-502

受付時間 2025年3月31日まで

月曜～金曜	午前8:30～午後8:00
土曜	午前8:30～午後3:00

2025年4月1日から

午前9:00～午後7:30
午前9:00～午後3:00

※日曜日は休業日です。

お盆週や年末年始は営業時間を一部変更させていただくことがございます。その際は別途、ホームページ等でご案内させていただきます。



《川柳特集312号》

鍋奉行 今年最後と 言いながら (近江八幡市 男性 84歳)
 サンタさん インフルエンザか 休みです (近江八幡市 男性 84歳)
 除夜の鐘 みそかの夜を 告げている (近江八幡市 男性 84歳)

(事務局より:お鍋を食べながら除夜の鐘を聞く そんな年末のご様子が伺えました。)

脱皮して もうひと花の 傘寿かな (野洲市 男性 80歳)
 【私の年賀状の添え書きです。今年私は八十歳(傘寿)を迎えました。巳年にちなんで私も脱皮して、もうひと花咲かせたいと願っています。】
 (事務局より:とても前向きな句に、「ハッ」とさせられました。ありがとうございました。)

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。 362

※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 3月26日(水)

お届け日 4月4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
4月5日 土	ぶりのもろみ焼き 肉じゃが 冬瓜のかに風味あんかけ 豆腐の中華炒め ほうれん草のおひたし 切干大根とツナの塩ほん酢和え	小麦 小麦 小麦・卵・かに 小麦 小麦 小麦	エネルギー 357 kcal たんぱく質 18.6 g 脂質 15.5 g 炭水化物 28.3 g 食塩相当量 2.6 g	【ぶりのもろみ焼き】「しょうゆもろみ」を加えたたれにぶりを漬けてこみ焼き上げました。しょうゆの深い味わいのコクと香りがきいた一品です。 【肉じゃが】だしをきかせた肉じゃがは、やさしい味付けで仕上げました。	 レンジ目安 500W 4分20秒
4月6日 日	鮭の湯葉あんかけ 牛肉ときのこの炒め物 高野豆腐の煮物 キャベツとコーンの炒め物 揚げと昆布の煮物 春雨の中華和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦	エネルギー 357 kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 20.1 g 炭水化物 20.7 g 食塩相当量 1.9 g	【鮭の湯葉あんかけ】ふっくらと焼きあげ、生姜の風味がただよ和風あんをかけました。菜の花と人参、湯葉の彩りが美しい一品です。 【牛肉ときのこの炒め物】牛肉を人参とエリンギ、ひらたけと一緒に焼肉のたれで炒めました。醤油をベースに、香味野菜とフルーツのうまみが引き立ち、コチュジャンのアクセントが効いた味付けに仕上がりました。	 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 3月26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。こちらの商品のみの注文はできません。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: 3月31日(月)～4月4日(金)		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。	
<p>お届け日: 3月31日(月)～4月4日(金)</p> <p>注文番号 006</p> <p>炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込 108円</p> <p>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>冷蔵</p> <p>野菜1/2日分サラダ 175g 税込 213円</p> <p>消費期限: お届け日翌日 17種類の野菜が入ったサラダ。</p>	<p>お届け日: 4月3日(木)</p> <p>注文番号 300</p> <p>冷蔵</p> <p>殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県</p> <p>せいきょう牛乳 200ml × 3本 税込 230円</p> <p>賞味期間: お届け日含め10日</p>	<p>乳</p>

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

※4月1日(火)からは左ページ記載のとおり変更になります





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

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

3/31(月)は『豚肉と菜の花のおろしソース』です。春が旬の「菜の花」を使用しました。季節の味をお楽しみください♪

4/4(金)の『天ぷら2種』は白身魚大葉天、さつま芋です。

Table for 3月31日 (月) menu: 豚肉と菜の花のおろしソース, 白菜と蒲鉾の煮物, etc.

Table for 4月1日 (火) menu: 鶏肉のチリマヨ和え, ほうれん草と竹輪の炒め物, etc.

Table for 4月2日 (水) menu: サバの味噌煮, メンチカツ, なすの焼き浸し, etc.

Table for 4月3日 (木) menu: 豚肉と野菜のオイスターソース炒め, カリフラワーと魚肉ソーセージの煮物, etc.

Table for 4月4日 (金) menu: 天ぷら2種 天つゆ添え, ごぼうといんげんの生姜煮, etc.

4種類のおかずコース

今週のコメント

4/2(水)は『マスのちゃんちゃん焼き風』です。「ちゃんちゃん焼き」とは魚と野菜を焼いて味噌などで調味した北海道の郷土料理です。

Table for 4種類のおかずコース (3月): プリ大根, 豚肉とチンゲン菜の塩だれ炒め, etc.

Table for 4種類のおかずコース (4月): 鶏肉のマスタード焼き, イカフライのレモン煮, etc.

Table for 4種類のおかずコース (5月): マスのちゃんちゃん焼き風, チキンカツの卵チリソース, etc.

Table for 4種類のおかずコース (6月): ホワイトソースハンバーグ, 野菜とアサリの炒め物, etc.

Table for 4種類のおかずコース (7月): メバルの山椒焼き, しそ鶏唐揚げ, etc.

6種類のおかずコース

今週のコメント

4/4(金)の『天ぷら3種』は白身魚大葉天、さつま芋、玉ねぎと山菜のかき揚げです。春が旬の「山菜」を用いた季節を感じられる一品です。

Table for 6種類のおかずコース (3月): 豚肉と菜の花のおろしソース, 白菜と蒲鉾の煮物, etc.

Table for 6種類のおかずコース (4月): 鶏肉のチリマヨ和え, ほうれん草と竹輪の炒め物, etc.

Table for 6種類のおかずコース (5月): サバの味噌煮, メンチカツ, チンゲン菜とさつま揚げの中華炒め, etc.

Table for 6種類のおかずコース (6月): 豚肉と野菜のオイスターソース炒め, カリフラワーと魚肉ソーセージの煮物, etc.

Table for 6種類のおかずコース (7月): 天ぷら3種 天つゆ添え, ごぼうといんげんの生姜煮, etc.

8種類のおかずコース

旬彩御膳

今週のコメント

4/2(水)は『天ぷら3種』です。天ぷらの種類はカレイ、南瓜、紅生姜入りかき揚げです。

Table for 8種類のおかずコース (3月): 焼き鳥, メバルのみぞれ煮, etc.

Table for 8種類のおかずコース (4月): アジのマスタードパン粉焼き, ベーコンと塩昆布の和風スパゲティ, etc.

Table for 8種類のおかずコース (5月): 天ぷら 3種, 大根のそぼろあんかけ, etc.

Table for 8種類のおかずコース (6月): コープ豚のきのこカレー, コブサイロの葉巻焼き, etc.

Table for 8種類のおかずコース (7月): 鶏肉のソテー 梅ボン酢たれ, 桜エビ入りクリームコロッケ, etc.

やわらかおかずコース

今週のコメント

キャベツに含まれるビタミンUはキャベジンとも呼ばれ、胃粘膜の修復に作用するといわれています。また、胃酸の分泌量を調整する働きも期待できます。

Table for やわらかおかずコース (3月): ハンバーグ和風あんかけ, カレイのみりん焼き, etc.

Table for やわらかおかずコース (4月): アジの塩焼き, れんこんと牛肉の甘辛煮, etc.

Table for やわらかおかずコース (5月): 豚肉じゃが, 揚げ出し豆腐, etc.

Table for やわらかおかずコース (6月): タラの香草焼き, タラのそぼろ煮, etc.

Table for やわらかおかずコース (7月): 鶏肉の照焼き, キャベツと卵の炒め物, etc.

減塩おかずコース

今週のコメント

4/3(木)の『天ぷら3種 おろしポン酢添え』はカニのふんわり天、れんこん、椎茸です。おろしポン酢をかけるとあっさりとした味わいになります。

Table for 減塩おかずコース (3月): ソースマヨハンバーグ, 揚げ出し豆腐の卵あんかけ, etc.

Table for 減塩おかずコース (4月): 白身魚のカレー南蛮, チャプチェ, etc.

Table for 減塩おかずコース (5月): 味噌豚キムチ炒め, 南瓜フライ, etc.

Table for 減塩おかずコース (6月): 天ぷら3種 おろしポン酢添え, 豚肉と野菜のコンソメ炒め, etc.

Table for 減塩おかずコース (7月): 鶏肉のハニーマスタード焼き, プリの照焼き, etc.

【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。

・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。

