

【大切なお知らせ】

夕食サポートをご利用の組合員さまへ

価格改定のお知らせ

いつも夕食サポートをご利用いただき誠にありがとうございます。

昨年来の米不足の影響を受け、精米価格が急騰しております。夕食サポートといたしましては、なんとか現状の価格を維持できないか検討を続けてまいりましたが、品質を維持しながら組合員の皆さまにご満足いただける商品とサービスを継続していく為、お米を使用する以下の商品について、価格を改定させていただくことになりました。

何卒ご理解を賜り、今後とも末永くご利用いただきますようお願い申し上げます。

■実施日 2025年4月21日(月)お届け分より

■対象商品 「お弁当」「炊き立て冷やし込みご飯」

商品名	2025年4月18日までのお届け価格	2025年4月21日からのお届け価格
お弁当コース	1食用(1食あたり):税込価格 610円 2食以上(1食当たり):税込価格 590円	1食用(1食あたり): 税込価格 620円 2食以上(1食当たり): 税込価格 600円
炊き立て 冷やし込みご飯	税込価格 108円	税込価格 110円

《川柳特集314号》

カレンダー タツだっぴ ヘビになる (近江八幡市 男性 84歳)
ジャンボクジ 夢夢夢で 終わったよ (近江八幡市 男性 84歳)

(事務局より:我が家のジャンボクジも夢と消えました…。)

お薬が 沢山あって 腹一杯 (長浜市 女性 86歳)
永しえに 感謝の気持ち なんまんだぶ (長浜市 女性 86歳)

【2025年(令和7年)の正月で米寿(88才)になりました。神佛様のご加護のおかげです。】

(事務局より:米寿！おめでとうございます。これからも末永く願いいいたします。)

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・ご感想や、リクエストなどもお気軽にお寄せください。

364

※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ございません。

☆「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 4月9日(水)

お届け日 4月18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19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
4月20日 日	さわらの塩こうじ漬け焼き 鶏肉の酢豚風 もちふの玉子とじ 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、塩糰につけて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に、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 4月9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:4月14日(月)～4月18日(金)		お届け日:4月17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  殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県 せいきよう牛乳 200ml×3本 税込230円 賞味期間:お届け日含め10日 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。

4月	月	火	水	木	金	土	日
		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				

5月	月	火	水	木	金	土	日
				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	

6月	月	火	水	木	金	土	日
							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

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 9:00～19:30 土 9:00～15:00



 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。

4 月 14 日（ 月 ）					
献立名			アレルゲン		
ホッケの塩こうじ焼き			小麦		
野菜と魚肉ソーセージの炒め物			小麦		
マカロニサラダ			卵・小麦		
チンゲン菜とピーマンの味噌炒め			小麦		
大豆のかりかりカレー			小麦		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
459	kcal	15.5 g	11.3 g	70.3 g	1.5 g
使用添加物					
加工デンプン、ソルビット、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(クチナシ、トマト)、香辛料、香料、リン酸Ca、グリシン、消泡剤、V.B2、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)					

4種類のおかずコース

今週のコメント
4/16(水)は『ハンバーグのおろし油淋ソース』です。油淋ソースは甘酸っぱい中華風のソースです。大根おろしとよく合います。

6種類のおかずコース

今週のコメント
4/16(水)は『菜の花と卵のコンソメ煮』が登場します。春を伝える旬野菜「菜の花」を是非ご賞味ください。4/18(金)の『天ぷら3種 天つゆ添え』は「イカ、南瓜、竹輪」です。

8種類のおかずコース

旬彩御膳

今週のコメント
4/14(月)は『天ぷら3種』です。天ぷらの種類は ホキ・さつま芋・筍 です。

4 月 14 日（ 月 ）					
献立名			アレルゲン		
ブリの梅煮			小麦		
八宝菜			小麦		
コンソメポテト			乳・小麦		
オクラの海苔和え			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
298	kcal	18.3 g	16.5 g	18.5 g	2.2 g
使用添加物					
着色料(カラメル)、pH調整剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類、炭酸Ca、リン酸Ca、酸化防止剤(V.C)、酵素、加工デンプン、酸味料、焼成Ca、消泡剤					

4 月 14 日（ 月 ）					
献立名			アレルゲン		
ホッケの塩こうじ焼き			小麦		
野菜と魚肉ソーセージの炒め物			小麦		
大学芋					
マカロニサラダ			卵・小麦		
チンゲン菜とピーマンの味噌炒め			小麦		
大豆のかりかりカレー			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
380	kcal	15.9 g	18.4 g	36.4 g	2.1 g
使用添加物					
加工デンプン、ソルビット、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(クチナシ、トマト)、香辛料、香料、リン酸Ca、V.B2、グリシン、消泡剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)					

4 月 14 日（ 月 ）					
献立名			アレルゲン		
天ぷら3種			小麦		
餃子の中華サラダ			乳・小麦		
春雨の酢の物			卵・乳・小麦		
エビ豆			小麦・えび		
小松菜の浸し			小麦		
だし巻き卵			卵・小麦		
白菜のソナ煮			乳・小麦		
八幡巻き			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
466	kcal	21.0 g	18.8 g	53.8 g	3.6 g
使用添加物					
pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、酒精、ベーキングパウダー、着色料(V.B2、カロチン、カラメル、クチナシ)、消泡剤、加工デンプン、酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香辛料、乳酸Ca、保存料(しごこ)、酢酸Na、くん液、増粘剤(加工デンプン)、ピロリン酸Na、グリセリン、ソルビット、リン酸Na、発色剤(亜硝酸Na)					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
麻婆豆腐			乳・小麦		
サワラのカレー唐揚げ					
キャベツと魚肉ソーセージの和え物			小麦		
卵焼き			卵・小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
311	kcal	17.6 g	16.7 g	22.6 g	2.0 g
使用添加物					
豆腐用凝固剤、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、ソルビット、増粘剤(キサンタン、加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル、クチナシ、トマリコピン)、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、加工デンプン、焼成Ca、酵素、炭酸Ca、香辛料、香料、酒精					

やわらかおかずコース

今週のコメント
4/15(火)の『天ぷら 3種 天つゆ添え』はタラ、エビ、椎茸です。

減塩おかずコース

今週のコメント
4/18(金)の『天ぷら3種 天つゆ添え』は「白身魚大葉天、はんぺん、玉ねぎとコーンのかき揚げ」です。

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
豚肉とじゃが芋のごま炒め			小麦		
カニクリームコロッケ			卵・乳・小麦・えび・かに		
大根と魚肉ソーセージのコンソメ炒め			卵・小麦		
チンゲン菜と玉ねぎのサラダ			乳・小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
324	kcal	13.2 g	19.0 g	23.6 g	1.5 g
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、炭酸Ca、香料、着色料(トマト、クチナシ、カラメル、紅麹、カロチン)、香辛料、リン酸Ca、焼成Ca、消泡剤、pH調整剤、酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酵素					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
鶏肉のBBQソース			小麦		
エビミックスフライ			卵・乳・小麦・えび		
もやしと人参の炒め物			小麦		
ほうれん草と玉ねぎのピリ辛中華和え			小麦		
オクラの和え物			小麦		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
550	kcal	17.9 g	19.0 g	73.2 g	1.8 g
使用添加物					
増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、くん液、酸味料、リン酸Ca、pH調整剤、消泡剤、焼成Ca、着色料(紅麹、カロチン)、キシロース、炭酸Ca、酵素、クエン酸、加工デンプン、リン酸塩(Na)					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
鶏肉のスタミナ焼き			小麦		
カツオカツ			乳・小麦		
タマゴシェルマカロニサラダ			卵・乳・小麦		
茶福豆					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
386	kcal	19.2 g	23.8 g	21.3 g	1.8 g
使用添加物					
加工デンプン、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、リン酸Ca、酵素、乳化剤、着色料(カロチン)、増粘剤(加工デンプン)、焼成Ca、香辛料、消泡剤、酸味料					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
鶏肉のBBQソース			小麦		
エビミックスフライ			卵・乳・小麦・えび		
なすの生姜醤油			小麦		
もやしと人参の炒め物			小麦		
ほうれん草と玉ねぎのピリ辛中華和え			小麦		
オクラの和え物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
416	kcal	19.0 g	25.0 g	26.8 g	2.9 g
使用添加物					
増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、くん液、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、焼成Ca、炭酸Ca、着色料(紅麹、カロチン)、クエン酸、キシロース、酵素、消泡剤、加工デンプン、リン酸塩(Na)					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
豆腐と鳥取こめ育ち牛の胡麻ドレがけ			卵・小麦		
マスの塩焼き			卵		
こんにゃく味噌ダレ			小麦		
れんこん金平			小麦		
ブロッコリーのサラダ			小麦		
キャベツとベーコンのコンソメ炒め			卵・乳・小麦		
かんぴょう煮			小麦		
わらび餅					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
419	kcal	24.4 g	22.2 g	34.9 g	4.0 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、香辛料、増粘多糖類、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、セルロース、膨張剤、ポリリン酸Na、塩化Ca、水酸化Ca、酸味料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、消泡剤、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、カラメル)、ソルビット					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
天ぷら 3種 天つゆ添え			卵・乳・小麦・えび		
豚肉の梅しそダレ			小麦		
ひじき煮			小麦		
白菜のなめ茸和え			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
278	kcal	18.7 g	11.5 g	27.5 g	2.3 g
使用添加物					
加工デンプン、ベーキングパウダー、乳化剤、着色料(カロチン、カラメル)、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、焼成Ca、酵素、酸味料、増粘多糖類、香辛料、酒精、甘味料(ステビア、スクラロース)、V.B1					

4 月 15 日（ 火 ）					
献立名			アレルゲン		
カレイのピリ辛味噌煮			小麦		
トマトソースチキンカツ			卵・乳・小麦		
タマゴシェルマカロニサラダ			卵・乳・小麦		
小松菜と小エビの浸し			小麦・えび		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
317	kcal	19.6 g	14.9 g	26.5 g	1.9 g
使用添加物					
加工デンプン、酵素、pH調整剤、グリシン、クロレラエキス、酢酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、凝固剤、酒精、焼成Ca、リン酸Ca、V.B1、着色料(カロチン、カラメル)、酸味料、香辛料、消泡剤					

4 月 16 日（ 水 ）					
献立名			アレルゲン		
さっぱりだれトンカツ			乳・小麦		
菜の花と卵のコンソメ煮			卵・乳・小麦		
根菜と油揚げの甘辛炒め			小麦		
切干大根とわかめの煮物			小麦		
金時豆					
ごはん					
エネルギー		蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
522	kcal	12.8	14.6 g	81.5 g	1.7 g
使用添加物					
加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、ポリリン酸Na、酒精、増粘多糖類、凝固剤、酵素、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）、消泡剤、酸味料、香辛料、グリン、着色料（カラメル）、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、酢酸Na					