

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。
この間ご案内しておりますとおり、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」
- 変更内容

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食あたり): 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食あたり): 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 132円

ゴールデンウィークのお届けについて

ゴールデンウィークのお弁当のお届けについてご案内いたします。
冷凍おかずを毎週ご登録の皆様には、4月25日(金)に26日(土)・27日(日)・29日(火)の3日分、
また、5月2日(金)にGW4食セット(3日(土)～6日(火)の4日分)を自動的にお届けいたします。
詳細につきましては、右ページ及び今週配布している「ゴールデンウィークの冷凍おかず・ゴールデンウィークフェア」チラシ(両面)をご確認ください。 ※5月7日(水)より通常通りの営業となります。よろしくお願い申し上げます。

4/25(金)	4/26(土)	4/27(日)	4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	5/1(木)
配達 冷凍おかず 3食	休み	休み	配達	昭和の日 休み	配達	配達
5/2(金)	5/3(土)	5/4(日)	5/5(月)	5/6(火)	5/7(水)	5/8(木)
配達 冷凍おかず GW4食	憲法記念日 休み	みどりの日 休み	こどもの日 休み	振替休日 休み	配達	配達

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。 365
※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・日曜・祝日セット)

1食あたり 税込626円

注文締切日 4月16日(水)
お届け日 4月25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26日 土	さばの幽庵焼き きのご添え グリルチキンのごま葱酢ソース かぼちゃの煮物 高野豆腐のひすいあんかけ 切干大根の煮物 いんげんのごま和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・乳成分	エネルギー 375 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 17.3 g 炭水化物 26.5 g 食塩相当量 2.8 g	【さばの幽庵焼き】しょうゆ・砂糖・みりんなどに高知県産のゆず果汁を加えた調味液を自社配合し、さばを漬けて焼きました。 【グリルチキンのごま葱酢ソース】ごまごま油の香ばしい風味と白ねぎのkokを効かせ、お酢でさっぱりと仕上げた自家製ソースをこんがり焼き上げた鶏肉にかけました。カラフルな3色ピーマンが彩り鮮やかな1品です。	 レンジ目安 500W 4分40秒
4月27日 日	たらの野菜あんかけ 豚肉の生姜焼き 糸こんにゃくと竹輪の甘辛煮 フライドポテト ほうれん草の白和え いんげんのおひたし	小麦 小麦 小麦・卵 小麦 小麦	エネルギー 359 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 18.9 g 炭水化物 26.9 g 食塩相当量 2.4 g	【たらの野菜あんかけ】柔らかなたらを唐揚げにし、野菜がたっぷり入ったあんをかけました。オイスターソースの風味をほんのりきかせたやさしい味付けです。 【豚の生姜焼き】柔らかなたら肉を生姜焼きにしました。砂糖を使用せず、玉ねぎと「すりおろしりんご」のフルーティーな甘みで仕上げています。	 レンジ目安 500W 4分10秒
4月29日 火	あじと彩り野菜のエスカベッシュ風 鶏肉のはちみつ味噌漬 もちふの和風あんかけ ほうれん草と筍の煮びたし 青のりポテト 彩り玉子炒め	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・卵・乳成分	エネルギー 420 kcal たんぱく質 22.3 g 脂質 23.8 g 炭水化物 26.7 g 食塩相当量 2 g	【あじと彩り野菜のエスカベッシュ風】小麦粉を付けてカラッと揚げたあじを、リンゴ酢ベースの調味液に漬け込みました。ほどよい酸味と甘みでさっぱりとお召し上がりいただけます。 【鶏肉のはちみつ味噌漬】鶏肉を味噌と、はちみつに漬けてふっくらと柔らかく焼き上げました。はちみつを使用することにより甘みだけでなくコクが加わり、まろやかな味わいに仕上がりました。	 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 4月16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: 4月21日(月)～4月25日(金)		お届け日: 4月24日(木)	
注文番号 006 	注文番号 293 冷蔵 	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
炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込132円	野菜1/2日分サラダ 175g 税込213円	せいきょう牛乳 200ml×3本 税込230円	賞味期間: お届け日含め10日
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。	消費期限: お届け日翌日 17種類の野菜が入ったサラダ。		

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

お弁当コース

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント
今週の色ご飯は4/23(水)に『筍ごはん』が登場します。春が旬の「筍」を使用した季節の感じられる一品です。ぜひご賞味ください♪

4月21日(月)					
献立名			アレルゲン		
メバルの照焼き			小麦		
春巻			乳・小麦・えび		
切干大根と人参の煮物			小麦		
ピーナツさつま芋サラダ			卵・小麦・落花生		
チンゲン菜とカニカマの酢の物			小麦		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
523 kcal	15.1 g	13.1 g	82.0 g	2.0 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、キサンタン)、酒精、炭酸Ca、着色料(カラメル、パプリカ、トマト)、酸化防止剤(V.E、V.C)、pH調整剤、酸味料、リン酸Ca、酵素、香辛料、焼成Ca、消泡剤					

4月22日(火)					
献立名			アレルゲン		
鶏肉のねぎ味噌焼き			小麦		
豆腐の甘酢あんかけ			小麦		
きのこ魚肉ソーセージの炒め物			小麦		
キャベツとコーンのサラダ			卵		
人参とツナの旨塩炒め					
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
490 kcal	18.8 g	13.3 g	70.3 g	2.2 g	
使用添加物					
加工デンプン、凝固剤、酒精、ソルビット、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、着色料(クチナシ、トマト)、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、香辛料、リン酸Ca、V.B2、焼成Ca、消泡剤、酵素、増粘剤(キサンタン)、酸味料					

4月23日(水)					
献立名			アレルゲン		
肉団子のシャリアピンソース			卵・乳・小麦		
里芋と人参の煮物			小麦		
れんこんのチーズフリッター			卵・乳・小麦		
タマゴシエルマカロニサラダ			卵・乳・小麦		
きやらぶき			小麦		
筍ごはん			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
556 kcal	13.8 g	17.5 g	80.9 g	2.9 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、着色料(カラメル、カロテン)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、凝固剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、香料、環状オリゴ糖、ベーキングパウダー、消泡剤、香辛料、増粘剤(グアーガム)、酸味料					

4月24日(木)					
献立名			アレルゲン		
アジフライ			卵・小麦		
野菜とさつま揚げの炒め物			小麦		
なすのおろしあん			小麦		
ひじきと赤こんにやくの煮物			小麦		
杏仁ゼリー			乳		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
477 kcal	11.0 g	16.0 g	70.1 g	1.6 g	
使用添加物					
酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム、キサンタン、加工デンプン)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、水酸化Ca、着色料(酸化鉄)、香料、乳酸Ca、乳化剤、pH調整剤、香辛料、甘味料(アセスルファムK、ステビア)、消泡剤					

4月25日(金)					
献立名			アレルゲン		
豚肉のオイスターマヨ炒め			卵・小麦		
根菜つくね			卵・乳・小麦		
ポテトのチリソース					
ミックスナムル			乳・小麦		
オクラとささみの和え物			小麦		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
531 kcal	15.8 g	18.9 g	70.9 g	1.8 g	
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、グリシン、酒精、酢酸Na、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酵素、リン酸Ca、消泡剤、香辛料、加工デンプン、酸味料、着色料(パプリカ、カロテン)、焼成Ca、香料					

4種類のおかずコース

今週のコメント
4/21(月)の『天ぷら2種』は、イカ天ぷら、山菜と人参のかき揚げです。春が旬の「山菜」を使用しています！

4月21日(月)					
献立名			アレルゲン		
豚肉と野菜のオイスターソース炒め					
天ぷら2種			卵・乳・小麦		
炒り豆腐			卵・乳・小麦		
カリフラワーとコーンのマリネ			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
335 kcal	13.6 g	22.2 g	18.5 g	1.5 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)、酒精、クエン酸Na、豆腐用凝固剤、貝Ca、酸味料、酸化防止剤(V.C)、ベーキングパウダー、着色料(カロチン、銅葉緑素)、pH調整剤、リン酸Ca、乳化剤、増粘多糖類、漂白剤(次亜硫酸Na)、グリシン、酵素、酢酸Na、焼成Ca、消泡剤					

4月22日(火)					
献立名			アレルゲン		
イワシフライ			小麦		
鶏肉のピーナツ焼き			小麦・落花生		
煮物(厚揚げ、人参)			小麦		
わかめと玉ねぎの酢の物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
433 kcal	20.7 g	26.5 g	24.5 g	2.2 g	
使用添加物					
豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、酸化防止剤(V.E、V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、酵素、増粘多糖類、酸味料、焼成Ca、消泡剤					

4月23日(水)					
献立名			アレルゲン		
鶏肉のトマトソースがけ			乳・小麦		
ホッケの塩こうじ焼き			小麦		
チンゲン菜とピーマンのコンソメ煮			乳・小麦		
昆布豆			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
308 kcal	23.8 g	16.6 g	12.7 g	2.1 g	
使用添加物					
pH調整剤、酒精、リン酸Ca、調味料(アミノ酸等)、環状オリゴ糖、着色料(カラメル)、酵素、焼成Ca、加工デンプン、消泡剤、酸味料					

4月24日(木)					
献立名			アレルゲン		
ブリの照焼き			小麦		
豚肉と野菜のカレー炒め			乳・小麦		
ごまドレッシングパゲティサラダ			卵・小麦		
ひじきとこんにやくの煮物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
294 kcal	18.7 g	15.7 g	18.0 g	2.3 g	
使用添加物					
酒精、pH調整剤、水酸化Ca、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、酵素、酸味料、着色料(カラメル)、焼成Ca、加工デンプン、消泡剤					

4月25日(金)					
献立名			アレルゲン		
デミグラスソーストンカツ			乳・小麦		
アカウオのさっぱり煮			小麦		
小松菜と人参のピリ辛ナムル			小麦		
さつま芋と大豆のサラダ			卵		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
329 kcal	14.0 g	16.8 g	29.7 g	2.0 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、果実)、ポリリン酸Na、酒精、増粘多糖類、増粘剤(加工デンプン)、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、pH調整剤、酵素、リン酸Ca、消泡剤、香辛料、香料、酸味料					

6種類のおかずコース

今週のコメント
4/23(水)の『肉団子のシャリアピンソース』です。「シャリアピンソース」とは玉ねぎを用いた醤油ベースのソースです。肉にも魚にもよく合うソースです。

4月23日(水)					
献立名			アレルゲン		
メバルの照焼き			小麦		
春巻			乳・小麦・えび		
山菜とエリゴシの炒め物			小麦		
切干大根と人参の煮物			小麦		
ピーナツさつま芋サラダ			卵・小麦・落花生		
チンゲン菜とカニカマの酢の物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
408 kcal	16.6 g	21.5 g	37.5 g	3.0 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、キサンタン)、酒精、炭酸Ca、酸化防止剤(V.C、V.E)、酸味料、pH調整剤、着色料(カラメル、銅葉緑素、パプリカ、トマト)、リン酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、香辛料、焼成Ca、消泡剤					

4月24日(木)					
献立名			アレルゲン		
鶏肉のねぎ味噌焼き			小麦		
豆腐の甘酢あんかけ			小麦		
野菜コロッケ			乳・小麦		
きのこ魚肉ソーセージの炒め物			小麦		
キャベツとコーンのサラダ			卵		
人参とツナの旨塩炒め					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
441 kcal	21.6 g	24.8 g	30.8 g	3.1 g	
使用添加物					
加工デンプン、凝固剤、酒精、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、着色料(クチナシ、トマト、アナトー)、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、香辛料、リン酸Ca、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、消泡剤、焼成Ca、V.B2、酵素、酸味料					

4月25日(金)					
献立名			アレルゲン		
肉団子のシャリアピンソース			卵・乳・小麦		
里芋と人参の煮物			小麦		
ピーマンの中華炒め			小麦・えび		
れんこんのチーズフリッター			卵・乳・小麦		
タマゴシエルマカロニサラダ			卵・乳・小麦		
きやらぶき			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
457 kcal	15.0 g	25.3 g	42.1 g	2.9 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、カロテン)、凝固剤、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、香料、増粘剤(グアーガム)、香辛料、ベーキングパウダー、糊料(キサンタン)、消泡剤、酸味料					

4月26日(土)					
献立名			アレルゲン		
アジフライ			卵・小麦		
野菜とさつま揚げの炒め物			小麦		
ごぼうとベーコンのコンソメ煮			卵・乳・小麦		
なすのおろしあん			小麦		
ひじきと赤こんにやくの煮物			小麦		
杏仁ゼリー			乳		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
391 kcal	13.3 g	26.4 g	26.5 g	2.3 g	
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、増粘剤(グアーガム、キサンタン、加工デンプン)、カゼインNa、ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸Na、酸味料、水酸化Ca、着色料(酸化鉄、クチナシ、カラメル)、くん液、香料、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、乳化剤、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、pH調整剤、消泡剤、甘味料(アセスルファムK、ステビア)					

4月27日(日)					
献立名			アレルゲン		
豚肉のオイスターマヨ炒め			卵・小麦		
根菜つくね			卵・乳・小麦		
ピーマンとカリフラワーのボン酢炒め			小麦		
ポテトのチリソース					
ミックスナムル			乳・小麦		
オクラとささみの和え物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
361 kcal	15.5 g	23.7 g	21.1 g	2.5 g	
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、グリシン、酢酸Na、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、消泡剤、酵素、香辛料、加工デンプン、リン酸Na、着色料(パプリカ、カロテン)、焼成Ca、香料、酸味料					

8種類のおかずコース

旬彩御膳

今週のコメント
4/21(月)は『タラとチーズのおつまみ天』です。たらのすり身に桜のチップでじっくりと燻製したスモークチーズを加えた一品です。

4月21日(月)					
献立名			アレルゲン		
コープ豚と厚揚げのピリ辛味噌炒め			小麦		
タコカツ			卵・小麦		
キャベツのピーナツ和え			小麦・落花生		
タラとチーズのおつまみ天			卵・乳・小麦		
オクラの梅ポン酢和え			小麦		
カリフラワーのカレー炒め					
オレング					
なすの煮物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
440 kcal	21.4 g	21.4 g	35.0 g	3.1 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、トレハロース、豆腐用凝固剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸味料、酒精、消泡剤、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、膨張剤、着色料(パプリカ、カロチン)、甘味料(ステビア、スクラロース)、V.B1、乳化剤、香料、セルロース、安定剤(増粘多糖類)					

4月22日(火)					
献立名			アレルゲン		
ホッケのみりん焼き			卵・乳・小麦・えび		
ハムステーキ マスタードソース			卵・乳・小麦		
わかめの甘辛炒め			小麦		
里芋の唐揚げ			小麦		
ほうれん草の浸し			小麦		
もやし中華そぼろ炒め					
焼売			乳・小麦		
しば漬け					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
457 kcal	21.2 g	24.0 g	40.0 g	4.1 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、ベーキングパウダー、着色料(カロチン、コチニール、カラメル、クチナシ)、消泡剤、リン酸Na、くん液、トレハロース、酸化防止剤(V.C、V.E)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、増粘多糖類、アルギン酸Na、増粘多糖類、乳化剤、香料、ポリリン酸Na、甘味料(ステビア)					

4月23日(水)					
献立名			アレルゲン		
肉団子の甘酢あん			卵・乳・小麦		
炊合せ(大根、お魚厚揚げ、ふき)			卵・小麦		
野菜とイカの塩炒め			小麦		
パンキンサラダ			卵・乳		
いんげん和え物			小麦		
白菜とカニカマ煮			卵・乳・小麦・かに・えび		
椎茸の煮物			小麦		
焼き菓子			卵・乳・小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
463 kcal	20.7 g	21.7 g	48.3 g	3.7 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、消泡剤、酸味料、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、ソルビット、品質安定剤(酢酸Ca)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、V.B1、凝固剤、着色料(紅麹、クチナシ)、香料、増粘多糖類、乳化剤、香辛料、膨張剤					

4月24日(木)					
献立名			アレルゲン		
ガーリック醤油チキン			卵・小麦		
カレイの煮付け			小麦		
焼ビーフン			小麦		
春巻			小麦		
ブロッコリーの洋風煮			卵・乳・小麦		
キャロットラペ					
八幡こんにやくの煮物			小麦		
パイナップ					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
400 kcal	32.5 g	16.1 g	34.0 g	4.1 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、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(グアーガム、キサンタン、加工デンプン)、V.B1、消泡剤、カゼインNa、リン酸Na、くん液、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(クチナシ、カラメル、酸化鉄)、水酸化Ca					

4月25日(金)					
献立名			アレルゲン		
サバの梅照焼き			小麦		
玉子サラダフライ			卵・小麦		
切干大根の中華炒め					
小籠包			小麦		
小松菜のなめ茸和え			小麦		
コーンのフリッター			卵・乳・小麦		
カリフラワーの土佐和え			小麦		
こんぶ豆					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
433 kcal	22.7 g	18.8 g	42.9 g	3.4 g	
使用添加物					
pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、焼成Ca、酵素、酒精、甘味料(ステビア、スクラロース)、酸味料、V.B1、着色料(コチニール、パプリカ、カロチン)、増粘剤(グアーガム)、消泡剤、ベーキングパウダー、環状オリゴ糖					

やわらかおかずコース

今週のコメント
4/22(火)の『豆腐の田楽』は木綿豆腐を使用しています。木綿豆腐は絹ごし豆腐よりもたんぱく質・脂質・カルシウムの量が多めです。

4月22日(火)					
献立名			アレルゲン		
豚肉のお好み風炒め			小麦・えび		
炊合せ(メバル、じゃが芋、いんげん)			小麦		
白菜とカニカマの甘酢和え			卵・乳・小麦・かに・えび		
れんこん明太子サラダ			卵		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
274					