

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、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「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。よろしくお願いいたします。

4/28(月)	4/29(火)	4/30(水)	5/1(木)	5/2(金)	5/3(土)	5/4(日)
配達	昭和の日 休み	配達	配達 GWフェア	配達 冷凍おかず GW4食	憲法記念日 休み	みどりの日 休み
5/5(月)	5/6(火)	5/7(水)	5/8(木)	5/9(金)	5/10(土)	5/11(日)
こどもの日 休み	振替休日 休み	配達	配達 母の日フェア	配達 冷凍おかず	休み	休み



《川柳特集315号》

福笑い ピカソに勝って 大笑い (近江八幡市 男性 85歳)
大相撲 我が家はコタツの 棧敷席 (近江八幡市 男性 85歳)
鏡餅 二段腹には 勝ってるよ (近江八幡市 男性 85歳)
(事務局より: 楽しそうな冬のご家庭の様子が、目に浮かぶようです！)

あの孫が はたちの集い 翔けゆくや (野洲市 男性 80歳)
【ついこの前までよちよち歩きの坊やだったのに、もう今年成人式とは……。うれしくも淋しい旅立ちです。】
(事務局より: 新成人！おめでとうございます。いつまでも見守っていてあげてください。)

雪ダルマ 天気予報で 見えるだけ (東近江市 男性 83歳)
【少しの雪では子供達も雪ダルマ出来ませんが、天気予報だけは毎日みています。】
(事務局より: その後雪は積もったのでしょうか？子供さんにとっては待ち遠しいですね。)

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。

366

※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)

GW4食セット(5/3～5/6分) 税込2,504円
5/2(金)にお弁当・おかずと一緒にお届けします。

【ゴールデンウィークの冷凍おかずについてのご案内です。ご確認ください。】

いつも夕食サポートのご利用ありがとうございます。

5月3日(土)～5月6日(火)のゴールデンウィークの冷凍おかずは、5月2日(金)にGW4食セットをお届けいたします。

GW4食セットは、別チラシ「ゴールデンウィークの冷凍おかず」にて、ご案内しています。

お寿司や丼も一緒に掲載していますので、是非ご利用ください。

「冷凍おかず」を登録しておられる方は、自動的にGW4食セットをお届けいたします。

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23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。

お届け日を選べます。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28日(月)、4月30日(水)～5月2日(金)		お届け日: 5月1日(木)	
注文番号 006		注文番号 293	
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	
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。	
注文番号 300			
殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県		せいきょう牛乳 200ml × 3本 税込230円	
賞味期間: お届け日を含め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。

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

お弁当コース

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

5/1(木)は『豚焼肉』です。甘辛い醤油ベースの味わいはご飯との相性抜群です◎
5/2(金)の『天ぶら2種』は白身魚大葉天ぶら、さつま芋です。

4種類のおかずコース

今週のコメント

4/28(月)は新メニューの「麻婆ビーフン」です。ピリ辛な味わいが食欲をかき立てます！

6種類のおかずコース

今週のコメント

4/28(月)は『豚肉のブルコギ風炒め』です。「ブルコギ」の「ブル」は「火」、「コギ」は「肉」の意味します。
5/2(金)の『天ぶら3種』は白身魚大葉天ぶら、さつま芋、オクラです。

8種類のおかずコース

旬彩御膳

今週のコメント

5/1(木)は『天ぶら3種』です。天ぶらの種類は「ワカサギ・南瓜・空豆のかき揚げ」になります。

やわらかおかずコース

今週のコメント

お酢のすっぱい成分『クエン酸』は疲労の原因となる乳酸の生成を抑制する作用があります。乳酸がたまるとコリやだるさとなって現れるのですっぱいものも適度に食べる様にして下さい。

減塩おかずコース

今週のコメント

5/2(金)の『天ぶら3種 おろしポン酢添え』は鶏天ぶら、南瓜、オクラです。お好みでおろしポン酢をつけてお召し上がりください。

4 月 28 日 (月)				
献立名			アレルゲン	
豚肉のブルコギ風炒め			小麦	
南瓜フライ			小麦	
小松菜と竹輪の中華炒め煮			卵・乳・小麦	
豆と豆乳のサラダ				
大根の炒め物			小麦	
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
534	kcal	13.1 g	20.0 g	70.1 g 1.7 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、グリシン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酢酸Na、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、水酸化Ca、乳酸Ca、酵素、香辛料、消泡剤、着色料(カラメル、紅麹、ラック)、酸味料、焼成Ca				

4 月 28 日 (月)				
献立名		アレルゲン		
サケフライ		卵・小麦		
麻婆ビーフン		小麦		
なすの玉ねぎ南蛮		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
359	kcal	12.7 g	22.2 g	25.8 g 1.8 g
使用添加物				
酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(野菜、カラメル)、酒精、リン酸Ca、甘味料(スクラロース、アセスルファムK、ステビア)、香辛料、pH調整剤、乳酸Ca、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
豚肉のブルコギ風炒め			小麦	
南瓜フライ			乳・小麦	
山菜とウインナーのボン酢スパゲティ			小麦	
小松菜と竹輪の中華炒め煮			卵・乳・小麦	
豆と豆乳のサラダ				
大根の炒め物			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
433	kcal	14.9 g	28.4 g	26.2 g 2.7 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、調味料(アミノ酸等)、グリシン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酢酸Na、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、酸味料、乳酸Ca、水酸化Ca、リン酸Ca、香辛料、酵素、漂白剤(次亜硫酸Na)、着色料(カラメル、紅麹、ラック、銅葉緑素)、香料、焼成Ca、消泡剤				

4 月 28 日 (月)				
献立名		アレルゲン		
鶏肉と南瓜のシチュー煮		乳・小麦		
タラの磯辺焼き		小麦		
ひじき煮		小麦		
イカフライ		小麦		
ブロッコリーの辛子和え		小麦		
れんこんの中華金平		小麦		
冬瓜のそぼろ煮		小麦		
きゅうりの醤油漬け		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
425	kcal	26.0 g	23.3 g	34.5 g 3.7 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、消泡剤、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(V-E、V-C)、着色料(カラメル、パプリカ、クチナシ、野菜)、酒精、凝固剤、増粘剤(グァーガム、加工デンプン)、香辛料、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、甘味料(ステビア)				

4 月 28 日 (月)				
献立名		アレルゲン		
焼サバそうめん		卵・小麦		
大豆煮		小麦		
ほうれん草と卵の浸し		卵・小麦		
白菜と鶏肉の酢の物		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
340	kcal	19.0 g	19.0 g	23.0 g 2.4 g
使用添加物				
酒精、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類、アルギン酸Na)、乳酸Ca、酸化防止剤(V-C)、凝固剤、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、pH調整剤、香料、ポリリン酸Na				

献立名				アレルゲン	
サケフライ&カツオカツ				卵・乳・小麦	
豚肉とれんこんのオイスターソース炒め				乳・小麦	
野菜の千草和え					
うずら豆					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
348 kcal	14.3 g	20.1 g	25.9 g	1.6 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、酸味料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、甘味料(アセスルファムK、ステビア)、消泡剤、酵素、乳酸Ca、乳化剤、V.B1、着色料(カロチン)、焼成Ca、香辛料					

4 月 29 日 (火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日	
昭和の日でお休みです	

4 月 29 日 (火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日	
昭和の日でお休みです	

4 月 29 日 (火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日	
昭和の日でお休みです	

4 月 29 日 (火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日	
昭和の日でお休みです	

4 月 29 日 (火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日	
昭和の日でお休みです	

4 月 29 日 (火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日	
昭和の日でお休みです	

4 月 30 日 (水)					
献立名				アレルゲン	
カレイのさっぱり煮				小麦	
ビーフンの塩だれ炒め				小麦	
玉ねぎと蒲鉾のケチャップ炒め				卵・小麦	
ブロッコリーの和風マヨサラダ					
白花豆					
ごはん					
エネルギー		蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
452	kcal	17.1 g	8.9 g	73.4 g	1.6 g
使用添加物					
加工デンプン、酵素、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、クロレアエキス、豆腐用凝固剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、V.B1、酸味料、消泡剤、着色料(コチニール)、香辛料					

4 月 30 日 (水)				
献立名		アレルゲン		
白身魚のきのこあんかけ		卵・乳・小麦		
豚キムチ		小麦		
チーズポテトサラダ		卵・乳		
オクラとカニカマの梅昆布和え		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
334	kcal	15.9 g	17.2 g	28.2 g 2.4 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、炭酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、増粘剤(キサンタン)、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸Ca、酵素、酢酸Na、香辛料、グリシン、加工デンプン、着色料(パプリカ、トマト、カロチン)、ベーキングパウダー、乳化剤、酸味料、焼成Ca、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
カレイのさっぱり煮			小麦	
ビーフンの塩だれ炒め			小麦	
人参とじゃが芋のかき揚げ			卵・乳・小麦	
玉ねぎと蒲鉾のケチャップ炒め			卵・小麦	
ブロッコリーの和風マヨサラダ				
白花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
360 kcal	19.2 g	16.8 g	33.1 g	2.1 g
使用添加物				
加工デンプン、酵素、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、pH調整剤、クロレアエキス、酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、消泡剤、酸味料、乳化剤、ベーキングパウダー、着色料(コチニール、カロチン)、V.B1、香辛料				

献立名			アレルゲン	
アジのカレームニエル			乳・小麦	
鳥取こめ育ち牛とごぼうのしぐれ煮			小麦	
高野豆腐の卵とじ			卵・乳・小麦	
カリフラワーの唐揚げ			小麦	
オクラの浸し			小麦	
こんにゃくのペペロンチーノ風			小麦	
かんぴょう煮				
黒花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
407 kcal	22.8 g	20.7 g	34.2 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、酸味料、酒精、着色料(野菜、クチナシ、カロチン)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、グァーガム、キサンタン)、香料、乳化剤、消泡剤、酸化防止剤(V-C)、凝固剤、重曹、水酸化Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)				

4 月 30 日 (水)				
献立名		アレルゲン		
豚肉の甘酢炒め		小麦		
アカウオの西京焼き				
ごぼうサラダ		卵		
カニ焼売		卵・小麦・かに・えび		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
302	kcal	20.7 g	16.9 g	22.3 g 2.1 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、消泡剤、酸化防止剤(V-C)、酸味料、ソルビット、炭酸Ca、着色料(ウコン、紅麹)、香辛料、乳化剤				

4 月 30 日 (水)				
献立名		アレルゲン		
サバの明太マヨ焼き		卵・小麦		
揚げ焼売		乳・小麦		
玉ねぎとエリンギのコンソメ醤油炒め		乳・小麦		
大根と人参のマリネ		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
429	kcal	14.7 g	30.4 g	20.8 g 1.5 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、着色料(紅麹、唐辛子、ラック、コチニール、カラメル)、リン酸Ca、香辛料、V.B1、酵素、消泡剤、焼成Ca、酒精、酸味料				

5 月 1 日 (木)				
献立名		アレルゲン		
豚焼肉		小麦		
ワンタン		小麦		
大豆の甘辛揚げ		小麦		
オクラとピーマンの和え物		小麦		
オレンジ				
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
552	kcal	14.3 g	20.1 g	75.0 g 1.5 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、豆腐用凝固剤、酵素、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、焼成Ca、消泡剤				

</