

【予告】「昼食用お弁当（おかず）」取り扱いが11月からスタート！！

- ・組合員さんのご要望にお応えして「昼食用お弁当（おかず）」の取り扱いを始めます。品質と美味しさを長く保てる包装パックでお届けします。
- ・お届け翌日（金曜日お届け分は翌週月曜日）の昼食にお召し上がりいただけます。 ※イメージイラスト
- ・おかず5品で税込：590円の予定です。

詳しくは別途お配りしているチラシをご覧ください。

《川柳特集335号》

孫だより ありがとう展で 心知る (東近江市 男性 83歳)
【広島の子孫習字塾で「ありがとう」展があり、色紙に筆文字「ありがとう」を含む文字が書かれたのを送ってくれました。「心あたたまる」ものなので部屋にかざっています】
(事務局より:お孫さんの心のこもったプレゼント、素敵ですね!!)

何飲もう? ビールか冷酒か 水割りか (長浜市 男性 80歳)
真夏でも 熱きコーヒー また美味し (長浜市 男性 80歳)
【暑い日の楽しみ2題】
(事務局より:アルコールだけではない、ところが素晴らしいですね!)

認知症 炎こわくて お弁当 (甲賀市 女性 89歳)
(事務局より:火の取扱いは本当に怖いですからね。お役に立てているようで光栄です。)

初めての 弁当うれしい 口にうまし (甲良町 女性 92歳)
一人居の 楽しみ待つは 弁当あり (甲良町 女性 92歳)
今日も又 待つことうれしい 宅食あり (甲良町 女性 92歳)
動けない 食事楽しむ 一人膳 (甲良町 女性 92歳)
(事務局より:本当に楽しみにいただいている様子が目に浮かぶようでした。今後もご期待に添えるように努めさせていただきます。)

ウナ玉で 猛暑のりきり 百めざす (大津市 女性 93歳)
【やわらかおかずコース(うな玉)ありがとうございます。これで酷暑を乗り切ります。】
(事務局より:「うな玉」喜んでいただけたようでよかったです。ぜひ長生きのお供をさせていただきます。)

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、リクエストなどお気軽にお寄せください。 390
※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 10月8日(水)
お届け日 10月17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
10月18日 土	めばるの竜田揚げ ハンバーグ玉ねぎソース 冬瓜のかに風味あんかけ さつまいもと竹輪の甘辛煮 金平ごぼう いんげんの白和え	小麦 小麦・乳成分 小麦・卵・かに 小麦・卵 小麦 小麦	エネルギー 311 kcal たんぱく質 15.8 g 脂質 12.8 g 炭水化物 32.2 g 食塩相当量 2.5 g	【めばるの竜田揚げ】淡泊なめばるに醤油のkokをプラスし、ふっくらと柔らかい竜田揚げに仕上げました。 【ハンバーグ玉ねぎソース】ふっくらやわらかなハンバーグに、玉ねぎとフルーツの酸味が調和した醤油ベースのソースをかけました。	 レンジ目安 500W 4分30秒
10月19日 日	赤魚の天ぷら ポン酢みぞれ和え 豚肉と玉子の塩炒め ひじきの煮物 小松菜の煮びたし れんこんの金平 じゃがいものカレーコンソメ炒め	小麦・卵・乳 卵 小麦 小麦 小麦・卵 小麦	エネルギー 315 kcal たんぱく質 17.1 g 脂質 13.9 g 炭水化物 30.5 g 食塩相当量 1.8 g	【赤魚の天ぷら】くせのない白身魚で人気の赤魚をふんわりと天ぷらにし、ポン酢で和えた大根おろしをかけました。 【豚肉と玉子の塩炒め】ほどよく効いたブラックペッパーとごま油が香る塩だれで、豚肉と玉子、野菜を炒めました。	 レンジ目安 500W 4分20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 10月8日(水)

ご飯はお弁当・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:10月14日(火)~10月17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。	
注文番号 006	 炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込 132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  せいきょう牛乳 200ml × 3本 税込 246円 賞味期間:お届け日含め10日	注文番号 300 冷蔵	せいきょう牛乳 200ml × 3本 税込 246円 賞味期間:お届け日含め10日

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	
10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		
11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
12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				

12/29はお弁当等の配達はお休みです。お正月用品のみの特別配達日です。

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

10/16(木)の色ご飯は『ケチャップライス』です。ほんのり甘いコーンを入れて、食べやすく仕上げました。

10/17(金)『天ぶら2種 天つゆ添え』は、カレイ、オクラです。

10月13日(月)	
献立名	アレルギー
スポーツの日でお休みです	

10月14日(火)	
献立名	アレルギー
豚肉と白菜の照焼き炒め	小麦
なすとがんものごま煮	小麦
小松菜と山菜の煮物	小麦
オクラとささみのナムル	小麦
大根のなます	小麦
ごはん	
エネルギー 462 kcal	蛋白質 13.4 g 脂質 12.6 g 炭水化物 68.9 g 食塩相当量 1.9 g
使用添加物	
酒精、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、調味料(アミノ酸等)、酵素、着色料(銅葉緑素)、加工デンプン、漂白剤(次亜硫酸Na)、焼成Ca、消泡剤	

10月15日(水)	
献立名	アレルギー
ブリの煮付け	小麦
ハムカツ	小麦
カリフラワーと玉ねぎの極旨炒め	小麦
チンゲン菜と人参の酢味噌和え	小麦
季節の果物	
ごはん	
エネルギー 550 kcal	蛋白質 17.6 g 脂質 20.4 g 炭水化物 73.3 g 食塩相当量 1.5 g
使用添加物	
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸塩(Na、K)、酸化防止剤(V.C)、くん液、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、pH調整剤、増粘多糖類、香辛料、V.B2、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na)、消泡剤	

10月16日(木)	
献立名	アレルギー
チキンホワイトシチュー	乳・小麦
ワンタン	小麦
里芋の甘辛揚げ	小麦
ひじきと枝豆のサラダ	卵
ブロッコリーの和え物	小麦
ケチャップライス	乳・小麦
エネルギー 567 kcal	蛋白質 14.0 g 脂質 20.4 g 炭水化物 79.9 g 食塩相当量 2.9 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸Ca、香料、酵素、着色料(カラメル)、焼成Ca、香辛料、消泡剤、豆腐凝固剤、乳化剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.E、V.C)、酸味料	

10月17日(金)	
献立名	アレルギー
天ぶら2種 天つゆ添え	卵・乳・小麦
ほうれん草とベーコンのコンソメ醤油炒め	卵・乳・小麦
白菜とツナの中華和え	小麦
わかめの当座煮	小麦
白花生	
ごはん	
エネルギー 527 kcal	蛋白質 14.7 g 脂質 16.4 g 炭水化物 76.9 g 食塩相当量 1.6 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、加工デンプン、酒精、カゼインNa、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル、クチナン、カロテン、パブリカ、トマト)、酸化防止剤(V.C)、くん液、増粘多糖類、乳酸Ca、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、消泡剤、乳化剤、ベーキングパウダー、酸味料	

4種類のおかずコース

今週のコメント

10/14(火)は『南瓜の煮物』です。

秋に旬を迎える南瓜を、やさしい甘さで煮あげました。

ホクホクとした食感が楽しめる、どこか懐かしい味わいです。

献立名	アレルギー
スポーツの日でお休みです	

献立名	アレルギー
鶏肉のトマトソースがけ	乳・小麦
チンゲン菜とアサリの旨塩炒め	
南瓜の煮物	小麦
しば漬け	
エネルギー 336 kcal	蛋白質 19.4 g 脂質 16.9 g 炭水化物 23.6 g 食塩相当量 2.7 g
使用添加物	
酸味料、pH調整剤、酒精、着色料(野菜、カラメル)、リン酸Ca、酸化防止剤(V.C)、加工デンプン、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)、消泡剤、酵素	

献立名	アレルギー
白身魚フライ	卵・小麦
麻婆豆腐	小麦
なすといんげんの煮物	小麦
ピーマンとわかめのピーナツ和え	小麦・落花生
エネルギー 296 kcal	蛋白質 14.0 g 脂質 26.3 g 炭水化物 19.7 g 食塩相当量 2.0 g
使用添加物	
豆腐凝固剤、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、増粘多糖類)、酒精、酸味料、加工デンプン、酸化防止剤(V.E)、甘味料(スクラロース、アセシルファムK、ステビア)、pH調整剤、消泡剤、着色料(カラメル)、乳酸Ca、香辛料	

献立名	アレルギー
豚キムチ	小麦
カニ風味コロッケ	卵・乳・小麦・かに
マカロニナポリタン	卵・乳・小麦
オクラと人参の和え物	小麦
エネルギー 449 kcal	蛋白質 12.5 g 脂質 31.1 g 炭水化物 27.3 g 食塩相当量 2.4 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、酒精、カゼインNa、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、着色料(紅麴、カロテン、ターメリック、クチナン)、くん液、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、増粘剤(キサンタン)、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Ca、酸味料、消泡剤、香料、酵素、焼成Ca	

献立名	アレルギー
アカウオのごま味噌煮	小麦
チキンカツ	卵・乳・小麦
ポテトサラダ	卵
カリフラワーとコーンの甘辛炒め	小麦
エネルギー 299 kcal	蛋白質 17.9 g 脂質 15.7 g 炭水化物 20.3 g 食塩相当量 1.5 g
使用添加物	
加工デンプン、酒精、凝固剤、焼成Ca、増粘剤(キサンタン)、香辛料、酸味料、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酢酸Na、消泡剤	

6種類のおかずコース

今週のコメント

10/17(金)の『天ぶら3種 天つゆ添え』は、カレイ、さつまい、オクラです。

10/15(水)の『季節の果物』は柿です。

秋の味覚をお楽しみください。

献立名	アレルギー
スポーツの日でお休みです	

献立名	アレルギー
豚肉と白菜の照焼き炒め	小麦
なすとがんものごま煮	小麦
人参と魚肉ソーセージのかき揚げ	卵・乳・小麦
小松菜と山菜の煮物	小麦
オクラとささみのナムル	小麦
大根のなます	小麦
エネルギー 401 kcal	蛋白質 14.1 g 脂質 24.8 g 炭水化物 27.5 g 食塩相当量 2.8 g
使用添加物	
加工デンプン、酒精、ソルビット、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、着色料(クチナン、トマト、カロテン、銅葉緑素)、香料、香辛料、リン酸Ca、消泡剤、ベーキングパウダー、乳化剤、酵素、漂白剤(次亜硫酸Na)、焼成Ca	

献立名	アレルギー
ブリの煮付け	小麦
ハムカツ	小麦
じゃが芋とピーマンのマスタード炒め	小麦
カリフラワーと玉ねぎの極旨炒め	小麦
チンゲン菜と人参の酢味噌和え	小麦
季節の果物	
エネルギー 423 kcal	蛋白質 19.4 g 脂質 26.0 g 炭水化物 31.5 g 食塩相当量 2.3 g
使用添加物	
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸塩(Na、K)、酸化防止剤(V.C)、くん液、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、pH調整剤、リン酸Ca、発色剤(亜硝酸Na)、V.B2、増粘多糖類、乳化剤、消泡剤、香辛料	

献立名	アレルギー
チキンホワイトシチュー	乳・小麦
ワンタン	小麦
春雨の中華炒め	小麦
里芋の甘辛揚げ	小麦
ひじきと枝豆のサラダ	卵
ブロッコリーの和え物	小麦
エネルギー 458 kcal	蛋白質 16.7 g 脂質 27.9 g 炭水化物 34.3 g 食塩相当量 3.2 g
使用添加物	
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸Ca、pH調整剤、消泡剤、香料、香辛料、酵素、焼成Ca、豆腐凝固剤、乳化剤、酸化防止剤(V.E、V.C)、酸味料	

献立名	アレルギー
天ぶら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦
ほうれん草とベーコンのコンソメ醤油炒め	卵・乳・小麦
れんこんと人参の煮物	小麦
白菜とツナの中華和え	小麦
わかめの当座煮	小麦
白花生	
エネルギー 390 kcal	蛋白質 12.8 g 脂質 20.2 g 炭水化物 40.1 g 食塩相当量 2.3 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、炭酸Ca、酒精、カゼインNa、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、くん液、酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル、クチナン、カロテン、パブリカ、トマト)、増粘多糖類、乳酸Ca、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、消泡剤、乳化剤、ベーキングパウダー、酸味料	

8種類のおかずコース

今週のコメント

10/16(木)は『天ぶら3種』です。

天ぶらの種類は、ホキ・竹輪・小エビ入りのかき揚げになります。

献立名	アレルギー
スポーツの日でお休みです	

献立名	アレルギー
よだれ鶏	小麦
白身魚の中華あんかけ	小麦
ひじき煮	小麦
もやしの中華炒め	
ブロッコリーサラダ	小麦
椎茸の炒め物	小麦
きゅうりの醤油漬け	小麦
大芋芋	小麦
エネルギー 406 kcal	蛋白質 28.5 g 脂質 23.0 g 炭水化物 26.5 g 食塩相当量 3.2 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、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、消泡剤、香料、甘味料(アスパルテーム、ステビア)、着色料(コチニール、クチナン、野菜)、増粘多糖類	

献立名	アレルギー
サバのマスタードパン粉焼き	卵・乳・小麦
塩麻婆豆腐	小麦
れんこんの中華金平	小麦
わかめの甘辛炒め	小麦
いんげんの和え物	小麦
南瓜のマッシュ	乳
小籠包	小麦
キャロットラペ	
エネルギー 454 kcal	蛋白質 25.3 g 脂質 24.4 g 炭水化物 32.2 g 食塩相当量 3.3 g
使用添加物	
pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料、イーストフード、V.C、加工デンプン、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(クチナン、カラメル)、消泡剤、豆腐凝固剤、酒精、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、乳化剤	

献立名	アレルギー
天ぶら3種	卵・乳・小麦・えび
ポークハヤシ	乳・小麦
春雨の中華サラダ	小麦
ツナじゃが煮	小麦
オクラのナムル	小麦
なすの煮物	小麦
白菜洋風煮	乳・小麦
黒花生	
エネルギー 429 kcal	蛋白質 21.2 g 脂質 16.3 g 炭水化物 52.2 g 食塩相当量 3.2 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、着色料(カラメル、パブリカ、V.B2、カロテン)、乳化剤、酸味料、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、香辛料、ベーキングパウダー、炭酸Ca、膨張剤、増粘多糖類、酒精、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)、トレハロース、ポリリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)	

献立名	アレルギー
照焼き肉団子	卵・乳・小麦
さつま揚げの柳川風	卵・小麦
たらこのマカロニソテー	乳・小麦
小松菜のおかかマヨ和え	卵・小麦
カニ入りクリームコロッケ	卵・乳・小麦・かに
サイコロこんにやくステーキ	乳・小麦
わけぎのめたと和え	
オレンジ	
エネルギー 499 kcal	蛋白質 20.7 g 脂質 25.5 g 炭水化物 46.9 g 食塩相当量 3.8 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、消泡剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン、増粘多糖類)、V.B1、増粘多糖類、リン酸塩(Na等)、香料、乳化剤、着色料(カロテン、ウコン、クチナン、コチニール)、香辛料、凝固剤、水酸化Ca	

やわらかおかずコース

今週のコメント

10/14(火)の『天ぶら3種 天つゆ添え』は豆腐の磯辺揚げとエビと竹輪の天ぶらです。

献立名	アレルギー
スポーツの日でお休みです	

献立名	アレルギー
天ぶら3種	卵・小麦・えび
アカウオの西京焼き だし巻卵	卵・小麦
金平ごぼう	小麦
切干大根と豆苗の和風サラダ	卵・小麦
エネルギー 309 kcal	蛋白質 18.2 g 脂質 12.2 g 炭水化物 32.0 g 食塩相当量 1.8 g
使用添加物	
酸化防止剤(V.C)、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、保存料(しらこ)、酢酸Na、くん液、豆腐凝固剤、膨張剤、貝Ca、ベーキングパウダー、着色料(V.B2、カロテン)、消泡剤、増粘多糖類、香辛料	

献立名	アレルギー
炊合せ(大根、卵、南瓜、揚ボール、絹さや)	卵・小麦
豆腐のカニあんかけ	卵・乳・小麦・かに・えび
マスのみりん漬焼き	小麦
うまい菜とツナの煮浸し	小麦
エネルギー 235 kcal	蛋白質 18.8 g 脂質 9.2 g 炭水化物 19.8 g 食塩相当量 2.6 g
使用添加物	
pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、ソルビット、着色料(紅麴)、香料、焼成Ca、酵素、酸味料	

献立名	アレルギー
タラのあげほの焼き	卵・小麦
蒸し鶏の油淋鶏ソースかけ	小麦
なすのおあえ	
白菜のなめ茸和え	小麦
エネルギー 303 kcal	蛋白質 27.1 g 脂質 15.2 g 炭水化物 15.4 g 食塩相当量 2.4 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、香辛料、酒精、消泡剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(加工デンプン)	

献立名	アレルギー
クリームシチュー	乳・小麦
ホックの塩焼き	小麦
ひじきサラダ	卵・小麦
玉ねぎと小エビのマリネ	えび
エネルギー 298 kcal	蛋白質 22.4 g 脂質 16.4 g 炭水化物 21.2 g 食塩相当量 2.2 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)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(ステビア)	

減塩おかずコース

今週のコメント

10/16(木)の『天ぶら3種 おろしポン酢添え』は、鶏天ぶら、南瓜、玉ねぎとコーンのかき揚げです。

おろしポン酢をかけてお召し上がりください。

献立名	アレルギー
スポーツの日でお休みです	

献立名	アレルギー
ハッシュドポーク風	乳・小麦
エビボールのレモンあんかけ	卵・乳・えび
白菜と豚ひき肉の甘辛炒め	小麦
オクラのくるみ和え	小麦・くるみ
エネルギー 305 kcal	蛋白質 9.1 g 脂質 19.7 g 炭水化物 22.0 g 食塩相当量 1.8 g
使用添加物	
着色料(カラメル、パブリカ、紅麴、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C、V.E)、増粘多糖類、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、リン酸Ca、酵素、乳化剤、消泡剤、加工デンプン、焼成Ca、香辛料、V.B1	

献立名	アレルギー
ブリのカレーマヨ焼き	卵・小麦
揚げ焼売	乳・小麦
筍とさつま揚げのおかか炒め	小麦
うずら豆	
エネルギー 370 kcal	蛋白質 19.1 g 脂質 23.2 g 炭水化物 23.5 g 食塩相当量 1.3 g
使用添加物	
豆腐凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、酵素、焼成Ca、加工デンプン、V.B1、着色料(ラック)、消泡剤、香辛料	

献立名	アレルギー
天ぶら3種 おろしポン酢添え	卵・乳・小麦
野菜とベーコンの味噌煮	卵・乳・小麦
いんげん油揚げの炒め物	小麦
カリフラワーとカニカマの中華和え	小麦
エネルギー 354 kcal	蛋白質 13.0 g 脂質 18.9 g 炭水化物 33.8 g 食塩相当量 1.8 g
使用添加物	
調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、カゼインNa、炭酸Ca、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、くん液、酸味料、凝固剤、乳酸Ca、増粘多糖類、着色料(クチナン、カロテン、パブリカ、トマト)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、乳化剤、V.B1、焼成Ca、ベーキングパウダー、酵素、香料、消泡剤、V.B2	

献立名	アレルギー
サケフライ	小麦
豚肉とほうれん草の卵とじ	卵・小麦
さつま芋と豆のサラダ	卵
わかめと人参のごま和え	乳・小麦
エネルギー 410 kcal	蛋白質 18.8 g 脂質 23.1 g 炭水化物 30.5 g 食塩相当量 1.2 g
使用添加物	
酒精、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、酸味料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、酵素、焼成Ca、V.B1、消泡剤、香辛料	

【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。

- ・原材料の仕入れ状況により、メニュー(原材料)を変更させて頂く場合があります。
- ・栄養成分値は、献立表の作成時の計算値であり、食材や調理方法により多少前後する場合があります。
- ・商品お届け後は、冷蔵庫で保管し、当日の午後10時までにお召し上がり下さい。
- ・アレルギー物質の義務表示8品目を使用している商品に、「小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ」の表示をしています。《お願い》アレルギー表示はあくまでも目安です。使用前には必ず商品の原材料欄をご確認ください。

- ・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。
- ・コロッケ、肉類、魚介類、卵などは電子レンジの加熱時間により破裂することがありますので