



No. 398
2025年12月8日号

夕食サポートご利用の皆さまへ

【重要】2025年 年末年始夕食サポートお届けスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
12月15日	12月16日	12月17日	12月18日	12月19日	12月20日	12月21日
通常配達	通常配達	通常配達	通常配達	通常配達	休み	休み
12月22日	12月23日	12月24日	12月25日	12月26日	12月27日	12月28日
通常配達	通常配達 クリスマスケーキ	通常配達	通常配達 冷凍おかずAセット	通常配達 冷凍おかずBセット	休み	休み
12月29日	12月30日	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日	1月4日
迎春商品 冷凍おかずCセット など配達	休み	休み	休み	休み	休み	休み
1月5日	1月6日	1月7日	1月8日	1月9日	1月10日	1月11日
通常配達	通常配達	通常配達	通常配達 冷凍おかず	休み	休み	休み

※通常のお弁当・おかずのお届けは**12月26日(金)**までです。

※12月29日(月)は予約商品のみのお届けで、お弁当のお届けはありません。

※年始のお弁当・おかずのお届けは**1月5日(月)**からです。

※お弁当・おかずのお届け時は『炊きたて冷し込みご飯』のお届けもございます。

※12月25日(木)・26日(金)／1月5日(月)～1月9日(金)の『サラダ』『せいかう牛乳』は
お休みさせていただきます(詳しくは献立表にてご確認ください)。

●お弁当・おかず等のご注文の中止・変更について

商品お届け日	注文変更締切日時
12月22日(月)～26日(金)	12月17日(水)午後7時半まで
1月5日(月)～9日(金)	12月24日(水)午後7時半まで
1月13日(火)～16日(金)	1月7日(水)午後7時半まで

【お問合せ先】

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

【年末年始の営業】年末 ⇒ 12月31日(水)17:00まで

年始 ⇒ 1月4日(日)9:00～15:00まで

※1月5日(月)～通常営業です

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 12月3日(水)

お届け日 12月12日(金)

日付	献立	アレルゲン	栄養成分	商品特徴	イメージ写真
12月13日 土	鮭の漬け焼きナムル風 牛肉とごぼうの玉子とじ さつまいものグラタン 高野豆腐の田楽 カリフラワーのマスタード和え ひじきの煮物	小麦 小麦・卵・乳成分 小麦・乳成分 小麦 小麦 小麦	エネルギー 388 kcal たんぱく質 19 g 脂質 19 g 炭水化物 32.4 g 食塩相当量 2.8 g	【鮭の漬け焼きナムル風】しょうゆをベースとした調味料に漬けこんでふっくらと焼き上げ、こま油の香り豊かなナムル仕立ての野菜を添えました。 【牛肉とごぼうの玉子とじ】牛肉をごぼう・にんじんなどと甘辛くコトコトと煮込み、とろりとした玉子をかけました。	 レンジ目安 500W 4分20秒
12月14日 日	めばるの揚げびたし ハンバーグデミグラスソース 豆腐とツナのチャンブル さつまいもとさつま揚げの煮物 小松菜のソテー 切干大根の煮物	小麦 小麦・乳成分 小麦 小麦 小麦 小麦	エネルギー 330 kcal たんぱく質 19.2 g 脂質 10 g 炭水化物 29 g 食塩相当量 2.2 g	【めばるの揚げびたし】だしを利用した揚げびたしで、めばるを柔らかく召し上がっていただけます。 【ハンバーグデミグラスソース】ふっくらと焼き上げたハンバーグに、オリジナルデミグラスソースを合わせました。	 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 12月3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ります。
お届け日: 12月8日(月)～12月12日(金)	お届け日: 12月11日(木)
 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・キヌヒカリ等のブレンド米。	 注文番号 293 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 殺菌方法 120°C 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県 冷蔵 せいかう牛乳 200ml × 3本 税込 246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。

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

お弁当コース

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

12/10(水)の『天ぷら2種 天つゆ添え』は、カレイ、オクラです。また、『季節の果物』は、りんごです。りんごには抗酸化作用のあるビタミンCが含まれています。体内の活性酸素を抑制する事で、老化防止や生活習慣病の予防にも繋がると言われています。

4種類のおかずコース

今週のコメント

12/11(木)は『豚キムチ』です。ほどよい辛さで食欲をそそるメニューです。是非ご賞味ください！

6種類のおかずコース

今週のコメント

12/8(月)は『白菜の炒め物』です。白菜は10月から2月頃に旬をむかえ、寒くなると、自分が凍らないように糖分を蓄えるため、甘みが増します。12/10(水)の『天ぷら3種 天つゆ添え』は、カレイ、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

12/10(水)は『白身魚のカレームニエル』です。白身魚の種類はタラ目メルルーサ科に属している「メルルーサ」です。馴染みのない魚ですが柔らかい白身、淡白で癖のない味わいが特徴です。

やわらかおかずコース

今週のコメント

12/11(木)の『天ぷら3種 天つゆ添え』はタラとエビと椎茸の天ぷらです。

減塩おかずコース

今週のコメント

12/12(金)の『天ぷら3種 おろしポン酢添え』は、鶏天、南瓜、オクラです。おろしポン酢をつけて、さっぱりとお召し上がりください。

※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。

12月8日(月)		12月9日(火)		12月10日(水)		12月11日(木)		12月12日(金)		
献立名	アレルゲン	献立名	アレルゲン	献立名	アレルゲン	献立名	アレルゲン	献立名	アレルゲン	
豚肉のブルコギ風炒め	小麦	ビーフカレー	乳・小麦	天ぷら2種 天つゆ添え	卵・乳・小麦	鶏肉のねぎ味噌焼き	小麦	ブリのさっぱり煮	小麦	
エビカツ	卵・乳・小麦・えび	厚揚げとなすのごま煮	小麦	野菜とベーコンの炒め物	卵・乳・小麦	イカメンチカツ	小麦	南瓜フライ	小麦	
小松菜とさつま揚げの中華炒め煮	小麦	キャベツと筍の炒め物	小麦	ブロッコリーとひじきの中華サラダ	小麦	大豆の甘辛揚げ	小麦	玉ねぎと蒲鉾のケチャップ炒め		
れんこんとささみの青じそサラダ	小麦	ピーマンとチーズのレモンクリーミーサラダ	卵・乳	ピーマンと魚肉ソーセージのコンソメ醤油炒め	乳・小麦	カリフラワーと人参の和え物	小麦	オクラの和風マヨサラダ	卵・小麦	
白菜の炒め物	小麦	ごはん		季節の果物		わかめのあっさり和え	小麦	白花豆		
ごはん		エネルギー 476 kcal	蛋白質 12.1 g	脂質 17.1 g	炭水化物 67.2 g	食塩相当量 2.0 g	エネルギー 512 kcal	蛋白質 13.0 g	脂質 15.5 g	
エネルギー 504 kcal	蛋白質 13.2 g	脂質 15.6 g	炭水化物 73.5 g	食塩相当量 1.9 g	エネルギー 570 kcal	蛋白質 15.5 g	脂質 22.6 g	炭水化物 74.9 g	食塩相当量 2.1 g	
使用添加物		加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、リン酸Ca、リン酸塩(Na)、酵素、香料、着色料(カラチン、紅麹)、焼成Ca、炭酸塩(Ca, Na)、消泡剤、増粘剤(キサンタン)、酸味料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C, V.E)、リン酸Ca、乳化剤、酵素、增粘剤(加工デンプン)、キサンタン、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	
エネルギー 504 kcal	蛋白質 13.2 g	脂質 15.6 g	炭水化物 73.5 g	食塩相当量 1.9 g	エネルギー 570 kcal	蛋白質 15.5 g	脂質 22.6 g	炭水化物 74.9 g	食塩相当量 2.1 g	
使用添加物		加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C, V.E)、リン酸Ca、乳化剤、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料						
エネルギー 504 kcal	蛋白質 13.2 g	脂質 15.6 g	炭水化物 73.5 g	食塩相当量 1.9 g	エネルギー 570 kcal	蛋白質 15.5 g	脂質 22.6 g	炭水化物 74.9 g	食塩相当量 2.1 g	
使用添加物		加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C, V.E)、リン酸Ca、乳化剤、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剤、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、增粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、増粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、増粘剤(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剤、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剈(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剈(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、増粘剈(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剈、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剈(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剈(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、増粘剈(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剈、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料
エネルギー 504 kcal	蛋白質 13.2 g	脂質 15.6 g	炭水化物 73.5 g	食塩相当量 1.9 g	エネルギー 570 kcal	蛋白質 15.5 g	脂質 22.6 g	炭水化物 74.9 g	食塩相当量 2.1 g	
使用添加物		加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剤、酸化防止剈(V.C)、乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剈(V.O)、乳酸Ca、漂白剈(次亜硫酸Na)、酵素、増粘剈(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剤、乳化剈、消泡剈、着色料(カラチン)、酸味料、香料、香辛料	加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(ガーガム)、pH調整剈(V.C, V.E)、リン酸Ca、乳化剈、酵素、増粘剈(キサンタン)、香料、リン酸Ca、pH調整剈、乳化剈、消泡剈、着色料(



夕食サポート

「夕食だけでなく昼食用のお弁当も届けてほしい！」そんな組合員さんの声から生まれました。

パッケージ内の気体(空気中と同じ窒素や二酸化炭素など)の割合を変える包装方法で、美味しさを長持ちさせています。

昼食弁当(おかず)コース

今週のコメント

12月10日は『ホキのムニエル』をご用意しました。淡白なホキをチーズとムニエルにすることでコクのある味わいになっています。

12月10日(水)

献立名	アレルゲン
ミートボールのデミグラスソース	卵・乳・小麦
ホキのチーズムニエル	乳・小麦
ポテトサラダ	卵・乳・小麦
ピーマンと玉ねぎの塩昆布和え	小麦
白花豆	
エネルギー 420 kcal	蛋白質 19.7 g 脂質 22.0 g 炭水化物 35.8 g 食塩相当量 2.0 g
使用添加物	

加工デンプン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(ターメリック、コチニール、カラメル、クチナシ、果実)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、pH調整剤、酒精、香料、乳化剤、酸味料、消泡剤、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(亜硫酸塩、V.C.)、くん液、香辛料

12月8日(月)

献立名	アレルゲン
サバの生姜煮	小麦
チキンカツ	卵・乳・小麦
ポテトサラダ	卵・乳・小麦
ブロッコリーのガーリックオイル和え	
からし風味小なす漬	小麦
エネルギー 340 kcal	蛋白質 17.7 g 脂質 15.0 g 炭水化物 32.6 g 食塩相当量 2.3 g
使用添加物	

増粘剤(加工デンプン、タマリンドガム、増粘多糖類)、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、酸味料、着色料(ターメリック、コチニール、カラメル)、グリシン、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、香料、発色剤(亜硝酸Na)、くん液、リン酸塩(Na)、焼成Ca、消泡剤、酸化防止剤(V.C.)、漂白剤(次亜硫酸Na)、香辛料

12月9日(火)

献立名	アレルゲン
ポークカレー	乳・小麦
イカメンチカツ	小麦
ポテトサラダ	卵・乳・小麦
カリフラワーと枝豆の香味和風和え	小麦
福神漬け	小麦
エネルギー 407 kcal	蛋白質 11.9 g 脂質 26.3 g 炭水化物 29.7 g 食塩相当量 3.0 g
使用添加物	

酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、着色料(ターメリック、コチニール、カラメル、クチナシ)、増粘剤(グーガム、キサンタン、加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(グーガム)、リン酸Ca、香辛料、乳化剤、pH調整剤、酵素、増粘多糖類、発泡剤、発色剤(亜硝酸Na)、加工デンプン、焼成Ca、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C.)、香料、くん液

12月11日(木)

献立名	アレルゲン
照焼きチキン	小麦
アカウオのさっぱり煮	小麦
ポテトサラダ	卵・乳・小麦
ブロッコリーとピーマンのレモンペッパー炒め	小麦
金時豆	
エネルギー 435 kcal	蛋白質 29.1 g 脂質 22.4 g 炭水化物 24.2 g 食塩相当量 3.2 g
使用添加物	

酢酸Na、グリシン、酒精、酸化防止剤(V.C.)、pH調整剤、香料、香辛料、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)、消泡剤、酵素、加工デンプン、リン酸塩(Na)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(ターメリック、コチニール、カラメル)、酸味料

12月12日(金)

献立名	アレルゲン
酢豚	卵・乳・小麦
れんこんと鶏肉の梅仕立て	乳・小麦
金平ごぼう	小麦
ひじきの煮物	小麦
さくら漬け	
エネルギー 199 kcal	蛋白質 6.1 g 脂質 4.9 g 炭水化物 32.6 g 食塩相当量 4.3 g
使用添加物	

増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、酸味料、着色料(カラメル、カロチン、野菜)、香料、グリシン、セルロース、貝Ca、膨張剤、リン酸Ca、V.C.

【お願い】 ★温める際は、電子レンジで(500W)1分～1分30秒を目安に温めて下さい。

・原材料の仕入れ状況により、メニュー(原材料)を変更させて頂く事があります。

・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、翌日の14時まで(金曜お届け分は翌月曜日の14時まで)にお召し上がりください。

・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」で表示しています。

《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。

・お弁当の容器について、「洗っていただいたもの」については回収いたします。

だしは天然だしを使用しております！

生活協同組合コープしが

- ・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、ご注意下さい。
- ・食事療法をされている方、アレルギーのある方は、事前に医療機関にご相談下さい。
- ・味には好みがありますので、調味料はご自身でご用意下さい。

注文用紙

締切日: 12月3日(水)
お届け日: 12月8日(月)から12日(金)
※夕食用弁当お届け日のみ、ご利用可能です。

No. 031 昼食弁当(おかず) 税込: 590円

ご利用期間: 毎週・今週のみ

※毎週に○をされた場合、翌週以降のご注文は不要です。

キ リ ト リ

センター:	サポートCD	順番	サポート名
組合員CD:	お名前:		

※曜日ごとの必要数をご記入ください。



※イメージイラスト