

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	通常配達 冷凍おかず	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』『せいきょう牛乳』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

生活協同組合コープしが 夕食サポート事務局

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10日(水)  
お届け日 12月19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
12月20日 土	カレイのゆず胡椒ソース 豚ヒレかつの玉子とし風 高野豆腐と野菜の煮物 じゃがいものおかか和え キャベツとベーコンの炒め物 ひじきの煮物	小麦 小麦・卵・乳成分 小麦 小麦 卵・乳成分 小麦	エネルギー 317 kcal たんぱく質 19 g 脂質 11.7 g 炭水化物 40.3 g 食塩相当量 2.8 g	【カレイのゆず胡椒ソース】カレイを ジューシーに焼き上げ、甘辛い照り焼きの タレとゆず胡椒をミックスさせたソースを かけました。 【豚ヒレかつの玉子とし風】甘みを出すた めに、フレッシュ玉ねぎを醤油・砂糖を加 えたで煮込み、かつとし風に卵でとし ました。	 レンジ目安 500W 4分10秒
12月21日 日	赤魚のみりん焼き 鶏肉の中華あんかけ ほうれん草とカニカマのおひたし なすの煮物 炒り豆腐 ピーマンの味噌炒め	小麦 小麦 小麦・卵・かに 小麦・えび 小麦・卵・乳成分 小麦	エネルギー 379 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 20.4 g 炭水化物 25.2 g 食塩相当量 2.2 g	【赤魚のみりん焼き】赤魚を自社で配合し た調味液に漬け込み焼き上げました。程よ く脂がのった柔らかな食感をみりん焼きで お楽しみください。 【鶏肉の中華あんかけ】生姜醤油ベースの 鶏肉の唐揚げに、玉ねぎ・にんじん・しい たけの切った中華あんをかけました。こは んがすすむ、定番のメニューです。	 レンジ目安 500W 4分

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10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：12月15日(月)～12月19日(金)		お届け日：12月18日(木)	
注文番号 006  炊きたて冷し込みご飯 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 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  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 乳	殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県

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

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

今週の色ご飯は12/15(月)『きのこごはん』です。和風だしの味わい深い炊き込みご飯です。

4種類のおかずコース

今週のコメント

12/19(金)の『牛肉とごぼうの極旨炒め』は、辛味がきいたタレで味付けしています。ご飯が進む味わいです。

6種類のおかずコース

今週のコメント

12/16(火)は人気メニューの『鶏唐揚げ』です。お好みでレモンをかけてお召し上がりください。

8種類のおかずコース  
旬彩御膳

今週のコメント

12/15(月)は『ツナとじゃが芋のガレット風』です。「ガレット」とはフランス語で丸くて平らなものという意味です。じゃが芋の甘みとツナの旨味、チーズのコクを感じられる一品です。

やわらかおかずコース

今週のコメント

12/18(木)の『おでん風煮物』は、大根とゆで卵としんじょ、がんもの煮物になります。

減塩おかずコース

今週のコメント

12/17(水)は『回鍋肉』が登場します。回鍋肉は四川料理のひとつで、ピリっとした味付けが食欲をそそります。

※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15日(月)					
献立名			アレルゲン		
豚肉とチンゲン菜のスタミナ炒め			小麦		
じゃが芋コロッケ			乳・小麦		
豆腐ナゲットのケチャップがけ			小麦		
わかめと大根のサラダ			小麦		
白菜のおかか和え			小麦		
きのこごはん			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
584	kcal	13.2g	24.1g	74.3g	3.1g
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、ソルビット、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、酸化防止剤(V.C)、着色料(カロテン、アナトー、ココア)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸Ca、酵素、環状オリゴ糖、香辛料、増粘多糖類、豆腐用凝固剤、乳化剤、ベーキングパウダー、消泡剤、酸味料、焼成Ca					

献立名			アレルゲン	
豚肉の生姜焼き			小麦	
オムレツのツナマトソース			卵・乳・小麦	
野菜コロッケ			乳・小麦	
ブロッコリーとえのきの和え物			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
369 kcal	14.9 g	23.6 g	22.6 g	2.3 g
使用添加物				
加工デンプン、安定剤(加工デンプン)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(カロテン、V.B2、カラメル、アナトー)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸Ca、酵素、酸味料、乳化剤、焼成Ca、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
豚肉とチンゲン菜のスタミナ炒め			小麦	
じゃが芋コロッケ			乳・小麦	
煮物(里芋、人参)			小麦	
豆腐ナゲットのケチャップがけ			小麦	
わかめと大根のサラダ			小麦	
白菜のおかか和え			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
472 kcal	12.7 g	31.6 g	31.6 g	2.4 g
使用添加物				
加工デンプン、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、着色料(カロチン、アナトー、ココア)、pH調整剤、リン酸Ca、酵素、香辛料、豆腐用凝固剤、乳化剤、増粘多糖類、ベーキングパウダー、酸味料、焼成Ca、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
八宝菜			小麦	
ツナとじゃが芋のガレット風			乳	
わかめと小エビの煮浸し			小麦・えび	
豆腐ナゲット			小麦	
オクラの赤しそ和え			小麦	
大根のねぎ味噌炒め				
揚げボール			卵・小麦	
生姜の醤油漬け			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
408 kcal	20.9 g	22.3 g	34.0 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、酸化防止剤(V・C)、増粘剤(加工デンプン)、酒精、消泡剤、セルロース、膨張剤、酸味料、ソルビット、着色料(カラメル)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)				

献立名			アレルゲン	
酢鶏			小麦	
煮物(竹輪、冬瓜、人参)			卵・小麦	
いんげんの辛子和え			小麦	
和風ポテトサラダ			卵・乳・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
281 kcal	21.1 g	7.6 g	34.0 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、酸味料、ベーキングパウダー、着色料(V・B2、カロテン、ウコン、紅麹)、消泡剤、酒精、香料、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)				

献立名			アレルゲン	
ホキの香草焼き			乳・小麦	
肉詰めピーマンフライ			乳・小麦	
ブロッコリーと油揚げの炒め物			小麦	
わかめの梅マヨ和え			卵・小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
294 kcal	17.2 g	19.4 g	12.1 g	1.8 g
使用添加物				
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、グアーガム、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、ピロリン酸Na、酒精、酸味料、凝固剤、香料、乳化剤、着色料(クチナシ、カラメル、野菜)、リン酸Ca、消泡剤、V.B1、香辛料				

12月16日(火)					
献立名			アレルゲン		
鶏唐揚げ			卵・乳・小麦		
小松菜とさつま揚げの炒め物			小麦		
南瓜の煮物			小麦		
玉ねぎと人参の甘味噌和え					
たくあんごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
587	kcal	18.2g	16.6g	87.2g	2.1g
使用添加物					
酒精、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、乳化剤、ベーキングパウダー、酸味料、酵素、着色料(カロテン)、加工デンプン、焼成Ca、V.B2、消泡剤					

献立名			アレルゲン	
アジフライ			小麦	
焼鳥			小麦	
なすの田楽			小麦	
白花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
355 kcal	17.3 g	20.3 g	23.9 g	1.6 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、グアーガム）、酒精、pH調整剤、リン酸Ca、酸味料、酵素、加工デンプン、着色料（パプリカ、カラメル）、焼成Ca、消泡剤				

献立名				アレルゲン	
鶏唐揚げ				卵・乳・小麦	
小松菜とさつま揚げの炒め物				小麦	
ひじきとコーンの煮物				小麦	
南瓜の煮物				小麦	
玉ねぎと人参の甘味噌和え					
たくあん					
エネルギー		蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
493	kcal	21.0 g	23.0 g	48.4 g	3.6 g
使用添加物					
酒精、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、乳化剤、ベーキングパウダー、酸味料、酵素、着色料(カロテン)、加工デンプン、焼成Ca、V.B2、消泡剤					

献立名			アレルゲン		
鳥取こめ育ち牛のビビンバ			小麦		
揚げ出し豆腐のあんかけ			小麦		
イカのマリネ					
竹輪のおかかマヨ和え			卵・小麦		
いんげん甘辛煮			小麦		
バターコーン			乳		
きゅうりの醤油漬			小麦		
季節の果物					
エネルギー		蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
408	kcal	22.7 g	23.4 g	28.3 g	3.5 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、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、消泡剤、ソルビット、炭酸Ca、香辛料、香料、酸味料、乳化剤、着色料(クチナシ、野菜)、甘味料(ステビア)					

献立名			アレルゲン	
豚肉と玉ねぎのケチャップソテー				
卵の花			小麦	
だし巻き卵			卵・小麦	
白菜とツナの浸し			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
283 kcal	18.0 g	17.0 g	19.0 g	1.7 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、酒精、保存料(しらこ、ソルビン酸K)、酢酸Na、くん液、酸味料、着色料(野菜)				

献立名			アレルゲン	
鶏肉と野菜の揚げ浸し			小麦	
カニ玉風オムレツ			卵・乳・小麦	
小松菜と人参のピリ辛ナムル			小麦	
大根と枝豆の酢の物			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
387 kcal	14.1 g	24.4 g	25.2 g	1.4 g
使用添加物				
安定剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、炭酸Ca、酸味料、着色料(カロテン、V.B2、パプリカ、トマト)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、V.B1、クエン酸、消泡剤、加工デンプン、焼成Ca、酵素				

12月17日(水)					
献立名			アレルゲン		
カレイのパン粉焼き			乳・小麦		
ブロッコリーとピーマンのコンソメ醬油炒め			乳・小麦		
白菜と油揚げの甘辛炒め			小麦		
ごぼうと人参の煮物			小麦		
茶福豆					
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
464	kcal	15.2g	11.3g	73.2g	1.0g
使用添加物					
加工デンプン、酒精、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、凝固剤、香料、乳化剤、酸味料、着色料(クチナシ、コチニール、カラメル)、リン酸Ca、イーストフード、消泡剤、V.C					

献立名			アレルゲン	
肉団子の塩だれ			卵・乳・小麦	
カレイの柚子胡椒焼き			小麦	
高野豆腐といんげんの煮物			小麦	
キャロットラペ			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
350 kcal	16.1 g	21.9 g	21.5 g	1.9 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、豆腐用凝固剤、重曹、香料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(キサンタン)、着色料(クチナシ)、リン酸Ca、V.B1、消泡剤、酸味料				

献立名			アレルゲン	
カレイのパン粉焼き			乳・小麦	
ブロッコリーとピーマンのコンソメ醬油炒め			乳・小麦	
ほうれん草と豚ひき肉のマヨ炒め			卵・小麦	
白菜と油揚げの甘辛炒め			小麦	
ごぼうと人参の煮物			小麦	
茶福豆				
使用添加物				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
350 kcal	17.7 g	20.1 g	25.4 g	2.1 g
加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、乳化剤、酸味料、着色料(クチナシ、コチニール、カラメル)、リン酸Ca、香辛料、イーストフード、V.C、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
アジの梅煮			小麦	
焼きうどん			小麦	
肉詰ピーマン			卵・小麦	
里芋の唐揚げ			小麦	
ブロッコリーのペペロンチーノ風炒め			卵・乳・小麦	
かぶのカニあんかけ			卵・乳・小麦・かに・えび	
キャロットラペ				
バイン缶				
使用添加物				
エネルギ―	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
458 kcal	22.1 g	22.4 g	42.0 g	3.9 g
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、酸化防止剤（V-C）、炭酸Ca、着色料（紅麹、コチニール、パプリカ、クチナシ）、凝固剤、乳酸Ca、消泡剤、増粘剤（ゲルガム、加工デンプン、キサンタン）、ピロリン酸Na、カゼインNa、リン酸塩（Na）、ん液、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料、香料				



## 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17日はご家庭でも定番の『豚肉の生姜焼き』です。ご飯によく合うおかずとなっております。サケフライと共にボリュームたっぷりのメニューです。

日付はお届け日です。月曜日から木曜日お届け分は翌日14時まで／金曜日お届け分は翌週月曜日14時までにお召し上がりください。**夕食用弁当お届け日のみ、ご利用可能です。**

### 12月15日(月)

献立名		アレルギー	
サバの味噌煮		小麦	
トンカツ		乳・小麦	
なます			
だし巻き卵		卵・小麦	
ごま昆布		小麦	
エネルギー 389 kcal	蛋白質 21.4 g	脂質 18.3 g	炭水化物 34.7 g
食塩相当量 3.3 g			
使用添加物			
ソルビット、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酢酸Na、ポリリン酸Na、酸味料、酒精、グリシン、香料、甘味料(ステビア)、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、酵素、消泡剤			

### 12月16日(火)

献立名		アレルギー	
鶏肉のオーロラソース焼き		卵	
カレイの煮付け		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え		小麦	
梅ザーサイ		小麦	
エネルギー 472 kcal	蛋白質 27.8 g	脂質 32.6 g	炭水化物 13.8 g
食塩相当量 2.6 g			
使用添加物			
酢酸Na、グリシン、酒精、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、酸味料、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、香料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、キサンタン)、酵素、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(ターメリック、コチニール、カラメル、赤102)、甘味料(ステビア)、加工デンプン、焼成Ca、香辛料			

### 12月17日(水)

献立名		アレルギー	
豚肉の生姜焼き		小麦	
サケフライ		小麦	
ツナマヨスパゲティサラダ		卵・小麦	
大根とピーマンの中華煮		小麦	
茶福豆			
エネルギー 425 kcal	蛋白質 18.8 g	脂質 25.4 g	炭水化物 27.7 g
食塩相当量 1.9 g			
使用添加物			
酢酸Na、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸Ca、酵素、pH調整剤、消泡剤、加工デンプン、酸味料、焼成Ca、香辛料			

### 12月18日(木)

献立名		アレルギー	
肉団子の中華あんかけ		卵・乳・小麦	
ホキのタンドリー焼き		小麦	
イカメンチカツ		小麦	
南瓜の煮物		小麦	
きゅうりの漬物		小麦	
エネルギー 482 kcal	蛋白質 19.8 g	脂質 30.6 g	炭水化物 30.1 g
食塩相当量 2.9 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、酒精、酸味料、増粘剤(グアーガム)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、リン酸Ca、香料、消泡剤			

### 12月19日(金)

献立名		アレルギー	
鶏肉と野菜の黒酢あん		卵・小麦	
大根のそぼろあんかけ		小麦	
金平れんこん		小麦	
ひじきの煮物		小麦	
黒豆		小麦	
エネルギー 249 kcal	蛋白質 9.6 g	脂質 6.5 g	炭水化物 37.8 g
食塩相当量 2.8 g			
使用添加物			
加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、pH調整剤、トレハロース、ポリリン酸Na、重曹			

【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)を変更させて頂くことがあります。
- ・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、ご注意ください。
- ・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。
- ・味にはお好みがありますので、調味料はご自身でご用意下さい。

キ リ ト リ

注文用紙

締切日: 12月10日(水)
お届け日: 12月15日(月)から19日(金)

※夕食用弁当お届け日のみ、ご利用可能です。

センター:	サポーターCD	順番	サポーター名
組合員CD:	お名前:		

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。

必要数 月: 火: 水: 木: 金:

※曜日ごとの必要数をご記入ください。



※イメージイラスト