

【お盆期間のお届けに関するご案内】

2025年のお盆期間は、下記の通りお届けいたします。

8月11日(月・祝)はお休みさせていただきます。

冷凍おかずを登録されている方は、注文いただかなくても8月8日(金)に3食セットをお届けします。

また、8月7日(木)お届けの「お盆フェア」のチラシを先週配布しております。ぜひご利用ください。
ご利用いただいている皆様にはご不便をおかけしますが、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

お盆期間のお届けカレンダー

8月4日	8月5日	8月6日	8月7日	8月8日	8月9日	8月10日
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
配達	配達	配達	配達 お盆フェア お届け	配達 冷凍おかず3食 お届け	休み	休み

8月11日	8月12日	8月13日	8月14日	8月15日	8月16日	8月17日
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
山の日 休み	配達	配達	配達	配達 冷凍おかず2食 お届け	休み	休み

※8/12(火)～15(金)の「サラダ」及び8/14(木)の「せいきょう牛乳」はお休みになります。

《川柳等特集329号》

寿司も丼も 米がなければ 作れない (長浜市 女性 71歳)
(事務局より:この暑さが今秋の収穫量に影響するかどうか、心配ですね。。。)

麦秋に 青田輝く 梅雨の晴れ (野洲市 男性 80歳)
【梅雨の晴れ間に麦の刈り取りが行われています。また、周囲の水田では早苗が大きく育って青々と輝いています。コメ不足の解消のためにも、今秋の大豊作が期待されます。】
(事務局より:麦も米も、安定した豊作を期待したいですね！)

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。

380

※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・日曜・祝日セット)

1食あたり 税込626円

注文締切日 7月30日(水)

お届け日 8月8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
8月9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、ふっくらと柔らかな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
8月10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
8月11日 月	あじのトマトマリネ 鶏肉の香草焼き かぼちゃと椎茸の含め煮 ほうれん草のオイスターソース炒め カリフラワーのサラダ れんこんのごま和え	小麦 小麦・乳成分 小麦 小麦 卵・乳成分 小麦・乳成分	エネルギー 355 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 20.2 g 炭水化物 22.4 g 食塩相当量 1.7 g	【あじのトマトマリネ】あじをサクッと揚げ、トマトピューレに玉ねぎとにんじんを加えじっくり煮込んだソースをかけました。 【鶏肉の香草焼き】鶏肉をチーズとオレガノやバジルなどが入った香辛料をまぶしてジューシーに焼き上げました。	 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 7月 30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:8月4日(月)～8月8日(金)		お届け日:8月7日(木)	
注文番号 006		注文番号 293 冷蔵	
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 冷蔵		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 乳	
		殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県	

【予告】8/12(火)～15(金)の「サラダ」及び8/14(木)の「せいきょう牛乳」はお休みになります。

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
					1	2	3
8月	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

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

	月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4	5
10月	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		

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

今週の色ご飯は夏が旬の食材「コーン」を用いた『コーンごはん』です。季節の味をお楽しみください♪
8/6(水)の『天ぶら2種 天つゆ添え』はイカ天ぶら、カレー風味竹輪天です。

※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。

8 月 4 日 (月)					
献立名			アレルゲン		
ソーストンカツ			乳・小麦		
春雨と小松菜の炒め物			小麦		
いんげんとベーコンのコンソメ煮			卵・乳・小麦		
明太ポテトサラダ			卵		
わかめのくるみ和え			小麦・くるみ		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
491	kcal	11.1 g	14.6 g	76.8 g	1.9 g
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、カゼインNa、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(V・C、V・E)、着色料(クチナシ、紅麴、唐辛子、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、酵素、リン酸Ca、消泡剤、酸味料、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、酢酸Na、グリシン					

8 月 5 日 (火)					
献立名			アレルゲン		
豚肉のしそ昆布炒め			小麦		
煮物(厚揚げ、人参)			小麦		
白菜と椎茸の浸し			小麦		
塩バター大学芋			乳		
エビ豆			小麦・えび		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
547	kcal	14.4 g	21.2 g	70.7 g	1.6 g
使用添加物					
加工デンプン、豆腐用凝固剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル、クチナシ)、香料、乳化剤、pH調整剤、消泡剤、酵素、焼成Ca					

8 月 6 日 (水)					
献立名			アレルゲン		
天ぶら2種 天つゆ添え			卵・乳・小麦		
キャベツと卵の中華炒め			卵・乳・小麦		
冬瓜の煮物			小麦		
ひじきとえのきのツナ和え			小麦		
きゅうりと葉大根の和え物			小麦		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
458	kcal	10.7 g	12.8 g	71.8 g	1.6 g
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、クエン酸Na、酒精、酸味料、貝Ca、酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル、カロチン)、ベーキングパウダー、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘多糖類、乳化剤、消泡剤					

8 月 7 日 (木)					
献立名			アレルゲン		
鶏肉の南部焼き			小麦		
カリフラワーと魚肉ソーセージのオイスター炒め			小麦		
味噌豆腐ナゲット			小麦		
切干大根とピーマンの煮物			小麦		
ほうれん草と玉ねぎの炒め物			小麦		
コーンごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
563	kcal	19.1 g	18.6 g	74.3 g	3.1 g
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酒精、炭酸Ca、増粘剤(加工デンプン)、着色料(クチナシ、トマト、カラメル、カロチン)、酸化防止剤(V・C)、pH調整剤、香料、香辛料、リン酸Ca、豆腐用凝固剤、焼成Ca、ベーキングパウダー、消泡剤、酵素、乳化剤、酸味料					

8 月 8 日 (金)					
献立名			アレルゲン		
ブリの塩こうじ焼き			小麦		
エビミックスフライ			卵・乳・小麦・えび		
マカロニサラダ			卵・小麦		
ブロッコリーとささみのピリ辛炒め			小麦		
金時豆					
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
582	kcal	19.5 g	20.6 g	78.1 g	1.5 g
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、酒精、グリシン、消泡剤、香辛料、着色料(紅麴、カロチン)、リン酸塩(Na)、炭酸Ca、キシロース、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、クエン酸					

4種類のおかずコース

今週のコメント

8/8(金)の『鶏唐揚げのレモン煮』は新メニューです。レモン風味が効いた甘い醤油ベースの味わいです。

献立名			アレルゲン	
サケマヨカツ&南瓜コロッケ			卵・乳・小麦	
八宝菜			小麦	
れんこんと人参のバジル&チーズ和え			卵・乳	
オクラの海苔和え			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
437 kcal	11.7 g	29.1 g	31.5 g	1.9 g
使用添加物				
着色料(カラメル、パプリカ、紅花黄、クチナシ、カロチン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、グアーガム、キサンタン)、増粘多糖類、pH調整剤、リン酸Ca、酸化防止剤(V.C)、膨張剤、酵素、香辛料、焼成Ca、甘味料(ステビア)、消泡剤、香料、酸味料				

献立名			アレルゲン	
鶏肉のスタミナ焼き			小麦	
野菜とアサリの韓国風炒め			小麦	
ひじきと人参のかき揚げ			卵・乳・小麦	
小松菜とコーンの和え物			卵・小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
327 kcal	18.7 g	19.0 g	18.5 g	2.1 g
使用添加物				
酒精、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、リン酸Ca、酸味料、乳化剤、酵素、香辛料、着色料(カロチン)、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、ベーキングパウダー、焼成Ca、消泡剤				

献立名				アレルゲン	
ブリの竜田揚げ				小麦	
ハンバーグのおろしソース				乳・小麦	
タマゴシェルマカロニサラダ				卵・乳・小麦	
さつま芋の土佐煮				小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
370 kcal	15.0 g	24.9 g	22.9 g	1.7 g	
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、グリシン、酒精、リン酸塩(Na)、酢酸Na、増粘多糖類、着色料(カラメル、カロチン)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、消泡剤、香辛料、酸味料					

献立名			アレルゲン	
豚肉とほうれん草のしそ昆布炒め			小麦	
エビミックスフライ			卵・乳・小麦・えび	
なすとベーコンの洋風煮			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
331 kcal	14.3 g	20.9 g	20.6 g	2.1 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、カゼインNa、着色料(カラメル、紅麹、カロチン、クチナシ)、リン酸塩(Na)、酸味料、甘味料(ステビア)、くん液、pH調整剤、増粘多糖類、酸化防止剤(V・C)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、香料、香辛料、リン酸Ca、炭酸Ca、増粘剤(キサンタン)、キシロース、クエン酸、酵素、焼成Ca、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
メパルのにんにく磯辺焼き			小麦	
鶏唐揚げのレモン煮			小麦	
玉ねぎとこんにゃくの炒め物			小麦	
茶福豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
370 kcal	22.1 g	19.2 g	22.0 g	2.0 g
使用添加物				
酒精、水酸化Ca、pH調整剤、香料、リン酸Ca、焼成Ca、加工デンプン、酵素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、消泡剤				

6種類のおかずコース

今週のコメント

8/6(水)の『天ぶら3種 天つゆ添え』はイカ天ぶら、南瓜、カレー風味竹輪天です。「南瓜」は夏が旬の食材です。季節の味をお楽しみください♪

献立名			アレルゲン	
ソーストンカツ			乳・小麦	
春雨と小松菜の炒め物			小麦	
きのこ鶏ひき肉の油淋炒め			小麦	
いんげんとベーコンのコンソメ煮			卵・乳・小麦	
明太ポテトサラダ			卵	
わかめのくるみ和え			小麦・くるみ	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
425 kcal	12.7 g	25.2 g	38.4 g	3.0 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ポリリン酸Na、増粘多糖類、カゼインNa、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C、V.E)、くん液、乳酸Ca、着色料(クチナシ、紅麴、唐辛子、カラメル)、酵素、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、グリシン、酢酸Na、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、消泡剤、酸味料				

献立名			アレルゲン	
豚肉のしそ昆布炒め			小麦	
煮物(厚揚げ、ごぼう、人参)			小麦	
なすの生姜醤油			小麦	
白菜と椎茸の浸し			小麦	
塩バター大学芋			乳	
エビ豆			小麦・えび	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
421 kcal	13.6 g	28.7 g	24.7 g	2.6 g
使用添加物				
加工デンプン、豆腐用凝固剤、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル、クチナシ)、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、焼成Ca、消泡剤、クエン酸、酵素				

献立名			アレルゲン	
天ぶら3種 天つゆ添え			卵・乳・小麦	
キャベツと卵の中華炒め			卵・乳・小麦	
れんこんと筍の甘辛炒め			小麦	
冬瓜の煮物			小麦	
ひじきとえのきのツナ和え			小麦	
きゅうりと葉大根の和え物			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
438 kcal	11.2 g	24.3 g	43.6 g	2.2 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、クエン酸Na、酒精、貝Ca、酸味料、ベーキングパウダー、酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル、カロチン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘多糖類、乳化剤、消泡剤				

献立名			アレルゲン	
鶏肉の南部焼き			小麦	
カリフラワーと魚肉ソーセージのオイスター炒め			小麦	
オクラとなめこのねばねば和え			小麦	
味噌豆腐ナゲット			小麦	
切干大根とピーマンの煮物			小麦	
ほうれん草と玉ねぎの炒め物			小麦	
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
412 kcal	21.2 g	24.0 g	24.9 g	3.2 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酒精、炭酸Ca、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、着色料(クチナシ、トマト、カラメル、カロチン)、香辛料、香料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、豆腐用凝固剤、焼成Ca、甘味料(ステビア)、消泡剤、乳化剤、酵素、ベーキングパウダー				

献立名				アレルゲン	
ブリの塩こうじ焼き				小麦	
エビミックスフライ				卵・乳・小麦・えび	
チンゲン菜と油揚げの炒め物				小麦	
マカロニサラダ				卵・小麦	
ブロッコリーとささみのピリ辛炒め				小麦	
金時豆					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
426 kcal	21.6 g	26.3 g	28.6 g	2.4 g	
使用添加物					
酒精、調味料(アミノ酸等)、凝固剤、キシロース、消泡剤、香辛料、着色料(紅麹、カロチン)、リン酸塩(Na)、炭酸Ca、グリシン、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、クエン酸					