

【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。 **詳しくは今後随時ご案内いたしますので、ぜひご期待ください!**



《川柳特集334号》

Saya Saya(サヤサヤ)と インドネシア語 歌楽し (大津市 男性 76歳)
 【私はインドネシア語を学んでいます。先日「イヌのおまわりさん」をインドネシア語に訳して先生に直してもらいながら作詞しました。インドネシア語でよく使う単語はSaya(私)という言葉です。】
 (事務局より: 学生時代の英語の先生が、インドネシア語をふくむ7か国語を話せる方だったのを思い出しました。語学は大変ですが楽しいですよ! また素敵な表現があれば教えてください。)

「生きてるか」 長風呂気にし 妻の声 (近江八幡市 男性 85歳)
おおずもう まるい土俵に 銭埋まる (近江八幡市 男性 85歳)
ロボットが 運ぶ食事に ありがとう (近江八幡市 男性 85歳)
 (事務局より: お風呂は本当にお気をつけください。ロボットは私も先日初めて体験しました。ある意味愛着が沸くかも?と思いました。)

落雷で 停電怖い この猛暑 (野洲市 男性 80歳)
 【雷さまへお願いします。稲光も雷鳴もガマンします。どうか電気だけは停めないでください。エアコン、扇風機そして冷蔵庫が切れたら私の命が危険になります。】
 (事務局より: この夏は暑かった分雷も多かったですね。停電は大丈夫だったでしょうか? 心配です。)

恐れ入る 犬も食後の 歯磨きか (長浜市 男性 80歳)
 (事務局より: 本来必要ないような気もしますが、ペットにもエチケットは必要なのかも???)

せみたちは 独唱合唱 夏の声 (近江八幡市 男性 85歳)
 【暑中お見舞い申し上げます】
 (事務局より: 今年は暑すぎて蝉しくれも少ないと話題でしたが、やっぱり「夏の声」は必要ですよ!)

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。 389
 ※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 10月1日(水)
 お届け日 10月10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11日 土	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】生醤油ベースの鶏肉の唐揚げに、玉ねぎ・にんじん・しんじけの入った中華あんをかけました。ごはんがすすむ、定番のメニューです。	 レンジ目安 500W 4分
10月12日 日	さわらの香醋ソース 豚肉の甘酒みそ炒め 大根の土佐煮 高野豆腐のかに風味あんかけ さつまいもと昆布の煮物 ほうれん草のバターソテー	小麦 小麦 小麦・卵・かに 小麦 小麦 乳成分	エネルギー 346 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 14.6 g 炭水化物 32.4 g 食塩相当量 2.5 g	【さわらの香醋ソース】小麦粉を付けて揚げたさわらに、豊かな香りとコクが特徴の香醋を使用したソースをかけました。唐辛子や山椒などの香辛料がきいた一品です。 【豚肉の甘酒みそ炒め】砂糖を使わず、甘酒とみそだけで味付けをしたみそ炒めはごはんにぴったりです。	 レンジ目安 500W 4分10秒
10月13日 月	あじのパン粉焼き トマト油淋鶏 さつまいもと人参のそぼろ和え 彩り玉子炒め れんこんの金平 揚げと昆布の煮物	小麦・乳成分 小麦 小麦 小麦・卵・乳成分 小麦 小麦	エネルギー 386 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 19.4 g 炭水化物 28.1 g 食塩相当量 2.4 g	【あじのパン粉焼き】あじをオレガノやバジルなどの4種類の香辛料とチーズで焼き上げました。魚が苦手な方にも楽しんでいただけるメニューです。 【トマト油淋鶏】程よい酸味を効かせたソースは、トマトをベースに酢・砂糖・醤油などを配合して作った自慢の自家製ソースです。	 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 10月1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: 10月6日(月)~10月10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。	
お届け日: 10月6日(月)~10月10日(金)		お届け日: 10月9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	殺菌方法 120°C 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県	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	
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。

お弁当コース

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

10/6(月)は『肉団子のレモンソース』が登場します。肉団子にさっぱりとした餡がかかっています。

10月6日(月)				
献立名	アレルギー			
肉団子のレモンソース	卵・乳・小麦			
豆腐のきのこあんかけ	小麦			
カリフラワーのしそフリッター	卵・乳・小麦			
さつま芋とひじきのサラダ	卵			
オクラの辛子和え	小麦			
バターライス	乳・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
591 kcal	13.0 g	20.1 g	86.5 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、凝固剤、酒精、酸化防止剤(V.C.)、pH調整剤、酸味料、香料、着色料(カラメル、カロテン)、香辛料、リン酸Ca、ベーキングパウダー、消泡剤、増粘剤(グアーガム、キサンタン)				

10月7日(火)				
献立名	アレルギー			
白身魚のオーロラソース	卵・小麦			
春巻	乳・小麦・えび			
筍とピーマンのあっさり煮	小麦			
ブロッコリーとささみのポン酢炒め	小麦			
きやらぶき	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
495 kcal	16.5 g	15.2 g	70.2 g	1.8 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)、着色料(カラメル)、甘味料(ステビア)、凝固剤、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C.)、リン酸Ca、香辛料、香料、消泡剤				

10月8日(水)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のチリソース				
小松菜とひらたけの炒め物	小麦			
厚揚げの生姜醤油	小麦			
わかめとツナの浸し	小麦			
ミックスナムル	乳・小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
462 kcal	17.4 g	12.5 g	66.2 g	2.3 g
使用添加物				
豆腐用凝固剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、グリシン、酒精、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、乳酸Ca、リン酸Ca、酵素、加工デンプン、着色料(パブリカ、カラメル)、酸味料、焼成Ca				

10月9日(木)				
献立名	アレルギー			
豚肉とキャベツのチャンプルー	小麦			
里芋とれんこんの甘辛煮	小麦			
切干大根とえのきの甘酢煮	小麦			
なすの香味和風和え	小麦			
レモンゼリー				
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
510 kcal	13.0 g	16.7 g	72.7 g	1.6 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酒精、酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、豆腐用凝固剤、香料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、漂白剤(次亜硫酸Na)、消泡剤、環状オリゴ糖、甘味料(ステビア)、着色料(クチナシ)、加工デンプン、焼成Ca、酵素				

10月10日(金)				
献立名	アレルギー			
アジフライ	卵・乳・小麦			
いんげんとさつま揚げのスタミナ炒め	小麦			
じゃが芋と人参のトマト炒め	乳・小麦			
タマゴシェルマカロニサラダ	卵・乳・小麦			
白菜と赤こんにやくの煮物	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
452 kcal	10.4 g	13.3 g	70.1 g	1.0 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、加工デンプン、増粘多糖類、増粘剤(グアーガム、加工デンプン)、カゼインNa、酒糟、水酸化Ca、リン酸塩(Na)、着色料(酸化鉄、クチナシ、パブリカ、カロテン、カラメル)、pH調整剤、くん液、酸化防止剤(V.C.)、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Ca、酸味料、消泡剤				

4種類のおかずコース

今週のコメント

10/7(火)の『天ぷら3種』はイカ天ぷら、さつま芋、はんぺんです。天つゆをかけてお召上がりください。

献立名	アレルギー			
ポークチャップ				
白身魚の南部焼き	小麦			
煮物(大根、人参)	小麦			
カリフラワーとカニカマのマリネ	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
307 kcal	15.8 g	18.1 g	18.5 g	1.8 g
使用添加物				
酒精、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、乳酸Ca、着色料(パブリカ、トマト)、加工デンプン、酸味料、酵素、消泡剤、焼成Ca				

献立名	アレルギー			
天ぷら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
根菜つくね	卵・乳・小麦			
ビーフン	小麦			
オクラとささみのナムル	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
318 kcal	8.9 g	16.6 g	33.4 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)、着色料(カラメル、カロテン)、ベーキングパウダー、酒精、リン酸Ca、酸化防止剤(V.C.)、pH調整剤、糊料(キサンタン)、酸味料、消泡剤、乳化剤、香料、リン酸塩(Na)				

献立名	アレルギー			
回鍋肉	小麦			
メバルのさっぱり煮	小麦			
じゃが芋コロッケ	乳・小麦			
ほうれん草とピーマンの和え物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
341 kcal	19.4 g	16.7 g	27.2 g	2.1 g
使用添加物				
酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(グアーガム)、着色料(アナトー、ココア)、加工デンプン、酸味料、乳化剤、酵素、消泡剤、焼成Ca				

献立名	アレルギー			
イワシフライのあっさり南蛮	小麦			
タンドリーチキン	小麦			
なすと南瓜の揚げ浸し	小麦			
昆布豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
432 kcal	19.2 g	25.9 g	27.1 g	1.6 g
使用添加物				
酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、リン酸Ca、香料、環状オリゴ糖、増粘多糖類、消泡剤、酵素、加工デンプン、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)、酸味料				

献立名	アレルギー			
ジンジャーソーストンカツ	乳・小麦			
アカウオの塩こうじ焼き	小麦			
スパゲティサラダ	卵・小麦			
ひじきと赤こんにやくの煮物	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	17.7 g	26.9 g	2.6 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ホリリン酸Na、酒糟、増粘多糖類、水酸化Ca、着色料(酸化鉄、カラメル)、酸化防止剤(V.C.)、pH調整剤、酵素、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、グリシン、消泡剤、香辛料、酸味料				

6種類のおかずコース

今週のコメント

10/9(木)は『豚肉とキャベツのチャンプルー』が登場します。「チャンプルー」とは沖縄の方言で豆腐と野菜の炒め物という意味です。

献立名	アレルギー			
肉団子のレモンソース	卵・乳・小麦			
豆腐のきのこあんかけ	小麦			
こんにやくとごぼうの煮物	小麦			
カリフラワーのしそフリッター	卵・乳・小麦			
さつま芋とひじきのサラダ	卵			
オクラの辛子和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
458 kcal	14.0 g	23.6 g	47.5 g	2.5 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、凝固剤、酒精、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C.)、pH調整剤、酸味料、香料、香辛料、着色料(カロテン、カラメル)、リン酸Ca、クエン酸、消泡剤、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、ベーキングパウダー				

献立名	アレルギー			
白身魚のオーロラソース	卵・小麦			
春巻	乳・小麦・えび			
大根と竹輪の味噌炒め	小麦			
筍とピーマンのあっさり煮	小麦			
ブロッコリーとささみのポン酢炒め	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
427 kcal	18.3 g	26.3 g	29.1 g	2.8 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、着色料(カラメル)、甘味料(ステビア)、凝固剤、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、リン酸Ca、香料、消泡剤、香辛料				

献立名	アレルギー			
鶏肉のチリソース				
小松菜とひらたけの炒め物	小麦			
野菜コロッケ	乳・小麦			
厚揚げの生姜醤油	小麦			
わかめとツナの浸し	小麦			
ミックスナムル	乳・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
403 kcal	19.5 g	25.0 g	23.3 g	3.2 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、キサンタン)、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酒精、酢酸Na、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、乳酸Ca、リン酸Ca、酵素、酒精、乳化剤、消泡剤、着色料(パブリカ、カラメル、アナトー)、酸味料、焼成Ca				

献立名	アレルギー			
豚肉とキャベツのチャンプルー	小麦			
里芋とれんこんの甘辛煮	小麦			
ピーマンと魚肉ソーセージの中華炒め	小麦			
切干大根とえのきの甘酢煮	小麦			
なすの香味和風和え	小麦			
レモンゼリー				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
359 kcal	12.1 g	22.6 g	26.0 g	2.4 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、ゲル化剤(増粘多糖類)、ソルビット、炭酸Ca、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、豆腐用凝固剤、香料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、着色料(クチナシ、カラメル)、漂白剤(次亜硫酸Na)、香辛料、環状オリゴ糖、消泡剤、酵素、焼成Ca、甘味料(ステビア)				

献立名	アレルギー			
アジフライ	卵・乳・小麦			
いんげんとさつま揚げのスタミナ炒め	小麦			
根菜つくね	卵・乳・小麦			
じゃが芋と人参のトマト炒め	乳・小麦			
タマゴシェルマカロニサラダ	卵・乳・小麦			
白菜と赤こんにやくの煮物	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
354 kcal	13.3 g	22.2 g	26.6 g	2.2 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、グリシン、加工デンプン、酢酸Na、増粘剤(グアーガム、加工デンプン)、増粘多糖類、カゼインNa、リン酸塩(Na)、酒糟、水酸化Ca、着色料(酸化鉄、クチナシ、パブリカ、カロテン、カラメル)、pH調整剤、くん液、酸化防止剤(V.C.)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、香料、酸味料、消泡剤				

8種類のおかずコース

旬彩御膳

今週のコメント

10/6(月)は『こつが大福』です。今年の十五夜は10/6(月)です。十五夜とは、1年で最も美しいとされている「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝する行事です。

献立名	アレルギー			
鶏肉と里芋のシチュー	乳・小麦			
たらもの塩こうじ焼き	卵			
わかめのナムル				
カリフラワーの唐揚げ	小麦			
小松菜の和え物	小麦			
ピーマンの揚げ浸し	小麦			
しば漬け				
こつが大福	乳			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
409 kcal	23.9 g	23.0 g	32.3 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)、増粘多糖類、酒精、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、セルロース、キシロース、膨張剤、ポリリン酸Na、塩化Ca、着色料(クチナシ)、甘味料(ステビア)				

献立名	アレルギー			
メバルの煮付け	卵・小麦			
ハムカツ	乳・小麦			
高野豆腐の卵とじ	卵・乳・小麦			
マカロニポリタナ	小麦			
オクラの浸し	小麦			
こんにやくのペペロンチーノ風	卵・小麦			
れんこんサラダ	乳・小麦			
焼売	乳・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
461 kcal	23.9 g	20.9 g	46.6 g	3.3 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、ソルビット、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、くん液、トウモロコシ、酸化防止剤(V-C)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(クチナシ、カロテン、カラメル)、香料、消泡剤、凝固剤、重曹、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、増粘多糖類、アルギン酸Na、グアーガム)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、ホリリン酸Na、甘味料(ステビア)、水酸化Ca、酸味料				

献立名	アレルギー			
ハンバーグ 玉ねぎソースかけ	乳・小麦			
ホッケの竜田揚げ	小麦			
切干大根煮	小麦			
ジャーマンポテト	卵・乳・小麦			
ブロッコリーの塩昆布和え	小麦			
白菜の中華煮	卵・乳・小麦・かに・えび			
梅ざーサイときゅうりの和え物	小麦			
はんぺんの味噌マヨ焼き	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
470 kcal	22.3 g	28.3 g	33.9 g	4.0 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、着色料(ココア、クチナシ、カラメル、紅糖、赤102)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、キサンタン)、香料、酸味料、乳化剤、酒精、増粘多糖類、消泡剤、pH調整剤、酸化防止剤(V-C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、乳酸Ca、VB1、加工デンプン、凝固剤、カゼインNa、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、ソルビット、炭酸Ca				

献立名	アレルギー			
カレイのカレームニエル	乳・小麦			
肉うどん めんつゆ添え	小麦			
大豆煮	卵・小麦			
南瓜の甘辛揚げ	小麦			
ほうれん草の辛子和え	小麦			
かんぴょう煮	小麦			
季節の果物				
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
404 kcal	23.7 g	15.3 g	45.4 g	3.8 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、酸味料、着色料(カラメル、クチナシ、ウコン)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香料、乳化剤、消泡剤、乳酸Ca、酸化防止剤(V-C)、ソルビット、炭酸Ca、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)				

献立名	アレルギー			
コープ豚のお好み風炒め	小麦			
タコカツ	卵・小麦			
もやしとツナの浸し	小麦			
揚げれんこんの甘酢あん	小麦			
オクラの赤しそ和え	小麦			
千草焼	卵			
がんもの煮物	小麦			
わかめの変わりサラダ	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
435 kcal	21.2 g	23.4 g	36.0 g	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、増粘剤(加工デンプン、グアーガム)、酒精、消泡剤、膨張剤、着色料(パブリカ、カロテン)、増粘多糖類、香辛料、リン酸塩(Na)、ベーキングパウダー				

やわらかおかずコース

今週のコメント

10/6(月)新登場の『お好み風焼うどん』はソースベースの焼うどんです。ご賞味ください。

献立名	アレルギー			
メバルの塩焼き				
お好み風焼うどん	小麦			
ひじきの煮物	小麦			
パンキンサラダ	卵			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
251 kcal	19.1 g	11.9 g	17.7 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、消泡剤、増粘剤(加工デンプン)、酒精、酸味料、着色料(野菜)、保存料(ソルビン酸K)、凝固剤、香辛料				

献立名	アレルギー			
豚肉じゃが	小麦			
豆腐の田楽				
ブロッコリーの辛子和え	小麦			
イカとピーマンのマリネ				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
280 kcal	21.3 g	12.5 g	27.4 g	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、酒精、酸味料、香料、着色料(カラメル)、香辛料				

献立名	アレルギー			
鶏肉のトマトソースかけ	乳・小麦			
アジの赤じそ焼き	小麦			
大根のゆず和え				
竹輪のおかかマヨ和え	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
275 kcal	24.6 g	11.1 g	19.9 g	2.0 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)、酸味料、クロレアエキス、酒精、ソルビット、炭酸Ca、香辛料				

献立名	アレルギー			
白身魚のみぞれ煮	小麦			
キーマカレー	乳・小麦			
春雨サラダ	卵			
白菜と油揚げのポン酢和え				