

昼食用お弁当（おかず）コース

ぜひご利用ください！！

- 組合員さんのご要望にお応えして「昼食用お弁当（おかず）」の取り扱いを始めています。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円です。「献立表」を別途配布しています。ぜひご覧ください。

《川柳特集347号》

友達は  
ささんかが  
映るシワ

猫とテレビと  
冬の木枯らし  
大きなお世話ヨ

日だまりと  
つれて来た  
拡大鏡

（近江八幡市  
（近江八幡市  
（近江八幡市

男性  
男性  
男性

85歳）  
85歳）  
85歳）

（事務局より：日だまりが懐かしい季節になってきました。拡大鏡は気にしないのが吉？？）

いい夫婦  
ありがたや  
ありがたや

過ぎし懐かし  
何を食べても  
飲める幸せ

菊香る  
美味しくて  
ほろろ酔い

（愛荘町  
（長浜市  
（長浜市

男性  
男性  
男性

88歳）  
80歳）  
80歳）

（事務局より：懐かしい記憶を香りが思い出させてくれること、ありますよね・・・。）

たまげたな  
物価高  
ひとりでは

おらが町から  
孫の年玉  
昔話も

ノーベル賞  
アップする  
うなずけず

（長浜市  
（近江八幡市  
（近江八幡市

女性  
男性  
男性

87歳）  
85歳）  
85歳）

（事務局より：滋賀県初のノーベル賞受賞者！本当に驚きましたが、素晴らしいことですね。）

寒の入り  
窓のガラスには  
多き霜

（大津市  
（大津市

男性  
男性

89歳）

（事務局より：しっかり季節はすすんでいますね。これ以上の寒さは勘弁願いたいですが・・・。）

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

406

★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。  
※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648円

注文締切日 2月4日（水）

お届け日 2月13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
2月14日 土	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プル 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	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】だしを利かせた揚げびたして、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
2月15日 日	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】カレイをシ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・砂糖を加えただして煮込み、かつとし風に卵でとじました。	 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 2月4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に変更になることがあります。	
2月9日（月）・10日（火）・12日（木）・13日（金）		お届け日：2月12日（木）	
<div>注文番号 006</div> <div></div> <div>炊きたて冷やし込みご飯 150g</div> <div>税込132円</div> <div>消費期限：お届け日当日22時</div> <div>甲賀産コシヒカリ・キヌヒカリ等のブレンド米。</div>	<div>注文番号 293</div> <div><div>冷蔵</div><div></div></div> <div>野菜1/2日分サラダ 175g</div> <div>税込213円</div> <div>消費期限：お届け日翌日</div> <div>17種類の野菜が入ったサラダ。</div>	<div>注文番号 300</div> <div><div>冷蔵</div><div></div></div> <div>殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県</div> <div>せいきよう牛乳 200ml × 3本</div> <div>税込246円</div> <div>賞味期間：お届け日含め10日</div> <div>乳</div>	

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
2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					
	月	火	水	木	金	土	日
3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					
	月	火	水	木	金	土	日
4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			

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





お弁当コース

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

2/12(木)の『天ぶら2種 天つゆ添え』はカレイとオクラです。  
2/13(金)の『鶏ちゃん焼き』は岐阜県の郷土料理です。  
甘辛い味噌ベースの味付けでごはんにもよく合います。

### 4種類のおかずコース

今週のコメント

2/10(火)は『ホキの塩レモン唐揚げ』をご用意しております。  
レモンの爽やかさがきいた、さっぱりとした味わいの一品です。

### 6種類のおかずコース

今週のコメント

2/12(木)の『天ぶら3種 天つゆ添え』はカレイ、さつま芋、オクラです。  
2/13(金)はバレンタイン前日のため、『チョコレートケーキ』をご用意しました。食後のデザートとし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

2/13(金)は『タラのバター醤油ムニエル』です。タラは低カロリー・高タンパクで、筋肉や髪の毛を作る良質なタンパク質が豊富です。

### やわらかおかずコース

今週のコメント

2/13(金)は『鶏肉のきじ焼き』です。きじ焼きに使用しているごまは、抗酸化物質の働きによって老化の防止に役立ちます。ほかにも不溶性の食物繊維や鉄分・カルシウムも多く含まれています。

### 減塩おかずコース

今週のコメント

2/13(金)の『天ぶら3種 おろしポン酢添え』は鶏天、かぼちゃ、玉ねぎと人参のかき揚げです。おろしポン酢をつけてお召し上がりください。

※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。

2月9日(月)				
献立名		アレルゲン		
豚肉とキャベツの照焼き炒め		小麦		
こんにやくとなすのごま煮		小麦		
人参と枝豆のかき揚げ		卵・乳・小麦		
ほうれん草とカニカマの浸し		小麦		
オクラと玉ねぎのピクルス		小麦		
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
491	kcal 13.4	g 13.6	g 75.6	g 1.7
使用添加物				
酒精、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、リン酸Ca、酵素、加工デンプン、焼成Ca、ベーキングパウダー、消泡剤、乳化剤、着色料(パプリカ、トマト、カロテン)、酸味料				

2月9日(月)				
献立名		アレルゲン		
ブリの中華あんかけ		卵・乳・小麦		
ハンバーグのおろしソース		卵・乳・小麦		
ブロッコリーとピーマンの酢の物		小麦		
金時豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
405	kcal 17.1	g 22.0	g 34.9	g 2.3
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、炭酸Ca、リン酸塩(Na)、着色料(カラメル、カロチン、パプリカ、トマト)、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、乳化剤、ベーキングパウダー、消泡剤、焼成Ca、酵素、酸味料、加工デンプン				

2月9日(月)				
献立名		アレルゲン		
豚肉とキャベツの照焼き炒め		小麦		
こんにやくとなすのごま煮		小麦		
大根と山菜の煮物		小麦		
人参と枝豆のかき揚げ		卵・乳・小麦		
ほうれん草とカニカマの浸し		小麦		
オクラと玉ねぎのピクルス		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 17.3	g 29.1	g 2.8
使用添加物				
酒精、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、水酸化Ca、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(銅葉緑素、パプリカ、トマト、カロチン)、ベーキングパウダー、焼成Ca、乳化剤、酵素、漂白剤(次亜硫酸Na)、加工デンプン				

2月9日(月)				
献立名		アレルゲン		
メンチカツ		乳・小麦		
サバのアクアパッツァ風				
卵の花		小麦		
キャベツのドレッシング和え		卵・乳・小麦		
ブロッコリーの塩昆布和え		小麦		
お魚厚揚げの煮物		卵・小麦		
中華風こんにやくの金平		小麦		
きゅうりの醤油漬け		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
506	kcal 20.8	g 29.1	g 39.8	g 4.0
使用添加物				
酸味料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(グアーガム、加工デンプン)、酒精、増粘多糖類、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、グリシン、膨張剤、アルギニン、香料、塩化Ca、着色料(カラメル、クチナシ、野菜)、酵素、消泡剤、香辛料、凝固剤、ソルビット、発色剤(亜硝酸Na)、水酸化Ca、甘味料(ステビア)				

2月9日(月)				
献立名		アレルゲン		
ハンバーグ&ナポリタン		卵・乳・小麦		
タラの唐揚げ		小麦		
うまい菜と油揚げの煮浸し		小麦		
厚焼玉子		卵・小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
331	kcal 20.3	g 14.4	g 29.3	g 2.4
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)、加工デンプン、カゼインNa、くん液、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、消泡剤、凝固剤、酒精、pH調整剤、焼成Ca、酵素、酸味料、ソルビット				

2月9日(月)				
献立名		アレルゲン		
トマト煮込み風ハンバーグ		卵・乳・小麦		
白身魚の山椒唐揚げ		小麦		
なすの田楽		小麦		
ブロッコリー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
323	kcal 15.1	g 18.5	g 21.5	g 1.9
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ)、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.E、V.C)、リン酸Ca、乳化剤、消泡剤、V.B1、香料、香辛料				

2月10日(火)				
献立名		アレルゲン		
ブリの山椒煮		小麦		
小松菜と油揚げの塩だれ炒め		小麦		
玉ねぎとささみの炒め煮		小麦		
ブロッコリーと竹輪の中華和え		小麦		
白花豆				
わかめごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
481	kcal 18.6	g 13.4	g 71.7	g 2.2
使用添加物				
酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(キサンタン)、消泡剤、香辛料、V.B1、増粘多糖類、酸味料				

2月10日(火)				
献立名		アレルゲン		
豚キムチ		小麦		
ホキの塩レモン唐揚げ		小麦		
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	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
413	kcal 18.1	g 27.2	g 20.5	g 2.6
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、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、増粘多糖類、増粘剤(キサンタン)、着色料(クチナシ)、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、香料、リン酸Ca、焼成Ca、V.B1、酸味料、消泡剤、酵素				

2月10日(火)				
献立名		アレルゲン		
ブリの山椒煮		小麦		
小松菜と油揚げの塩だれ炒め		小麦		
揚げ餃子のチリソース		小麦		
玉ねぎとささみの炒め煮		小麦		
ブロッコリーと竹輪の中華和え		小麦		
白花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
390	kcal 21.5	g 24.1	g 26.4	g 2.3
使用添加物				
加工デンプン、酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、消泡剤、着色料(パプリカ)、V.B1、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、香辛料、酸味料				

2月10日(火)				
献立名		アレルゲン		
ホッケの甘辛ごま焼き		小麦		
コープ豚と白菜の味噌マヨ炒め		卵		
麻婆春雨		乳・小麦		
れんこん金平		小麦		
オクラサラダ		小麦		
竹輪の赤しそ揚げ		卵・小麦		
なすのポン酢和え		小麦		
さくら漬け		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
416	kcal 22.1	g 24.2	g 35.5	g 3.8
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、消泡剤、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、香料、甘味料(スクロース、アスバールチーム、ステビア)、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、ソルビット、着色料(カラメル、V.B2、カロチン、ｱｶｶﾞｲﾝ)、ベーキングパウダー				

2月10日(火)				
献立名		アレルゲン		
カレイの煮付け		小麦		
やきとり		小麦		
和風ポテトサラダ		卵・小麦		
いんげんの辛子和え		小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
283	kcal 21.7	g 15.5	g 19.3	g 2.2
使用添加物				
酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酒精、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、着色料(カラメル、クチナシ、トマト、ウコン)、消泡剤、ソルビット、炭酸Ca、香辛料、香料				

2月10日(火)				
献立名		アレルゲン		
豚肉のお好み風炒め		小麦		
エビボールのレモンあんかけ		卵・乳・えび		
いんげんと油揚げの炒め物		小麦		
オクラのくるみ和え		小麦・くるみ		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
381	kcal 12.5	g 26.9	g 21.4	g 1.7
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、着色料(紅麹、カロチン)、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C、V.E)、増粘多糖類、凝固剤、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、リン酸Ca、焼成Ca、V.B1、酵素、消泡剤、加工デンプン				

2月11日(水)	
献立名	アレルゲン
建国記念の日 お休みです	

2月11日(水)	
献立名	アレルゲン
建国記念の日 お休みです	

2月11日(水)	
献立名	アレルゲン
建国記念の日 お休みです	

2月11日(水)	
献立名	アレルゲン
建国記念の日 お休みです	

2月11日(水)	
献立名	アレルゲン
建国記念の日 お休みです	

2月11日(水)	
献立名	アレルゲン
建国記念の日 お休みです	

2月12日(木)				
献立名		アレルゲン		
天ぶら2種 天つゆ添え		卵・乳・小麦		
白菜とさつま揚げの中華炒め		小麦		
きのこのおかか炒め		小麦		
カリフラワーとチーズのサラダ		卵・乳・小麦		
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
523	kcal 13.9	g 17.2	g 75.9	g 1.5
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酢酸Na、グリシン、酸化防止剤(V.C)、着色料(カラメル、カロチン)、増粘剤(キサンタン)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、リン酸Ca、ベーキングパウダー、乳化剤、消泡剤、香辛料、酸味料				

献立名				アレルゲン	
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					
南島の煮物				小麦	
しば漬け					
エネルギー		蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
336	kcal	19.4 g	16.9 g	23.6 g	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					



## 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

2/10(火)は定番のカレーです。ぜひ白いご飯をご用意いただいて、福神漬けと共にお召し上がりください。

### 2月11日(水)

建国記念日  
お休みです

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。**

### 2月9日(月)

献立名	アレルギー
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	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
420 kcal	19.7 g	22.0 g	35.8 g	2.0 g

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、クチニール、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

### 2月12日(木)

献立名	アレルギー
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ベッパ炒め	小麦
金時豆	

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
435 kcal	29.1 g	22.4 g	24.2 g	3.2 g

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、クチニール、カラメル)、酸味料

### 2月10日(火)

献立名	アレルギー
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	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
407 kcal	11.9 g	26.3 g	29.7 g	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、クチニール、カラメル、クチナシ)、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、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(グアーガム)、リン酸Ca、香辛料、乳化剤、pH調整剤、酵素、増粘多糖類、消泡剤、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

### 2月13日(金)

献立名	アレルギー
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	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
199 kcal	6.1 g	4.9 g	32.6 g	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

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。
- ・コロツケ、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。

- 【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。

---キ リ ト リ---

注文用紙

締切日: 2月4日(水)
お届け日: 2月9日(月)から13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