

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。
- ・**(月)～(木)お届けの賞味期限が変わりました！！** イメージイラスト→
- ・お届け日から3日後の14時までお召し上がりいただけます。
例) (月)お届けなら(木)の14時まで
- ・当初から3日後の賞味でも問題ないことを確認していましたが、「いつ食べたらいいのかわかりにくいのでは」という懸念から従来の賞味期限の表記をしていました。しかし「お届け曜日によって賞味期限が変わることがかってわかりにくい」という声があり、今回表示を見直ししました。
- ・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358号》

- | | | | |
|--|---|-------------------------------|----------------|
| 弁当で
(事務局より:いつもありがとうございます。日々の健康づくりにちょっとでも関わって嬉しいです！) | かたよりなしで | 調子よし | (大津市 男性 82歳) |
| 玉子酒
会話なし
一年生
ホワイトデー | こんなに美味い
でもあったかい
目立ちたがりやが
総理と同じ | かぜの夜
一人鍋
背伸びする
カタログで | (近江八幡市 男性 85歳) |
| 春本番
【世の中は桜の開花も伝えられて何と浮き足立っています。しかし私はひとり迫り来る夏を思っ早くも怯えているのです。(夏が怖い)。】
(事務局より:最近の酷暑は恐怖すら感じますね。熱中症はもちろん、毎月の電気代の請求にも怯えています...。) | 近づく猛暑に | 身もすくむ | (野洲市 男性 81歳) |
| WBC
【世界では戦いがありますがWBCは野球で戦って居られ、感動しました。優勝は次回の夢に...】
(事務局より:準々決勝まで進み、ベネズエラとの戦いは手に汗握りましたね。) | 夢を見ました | ありがとう | (東近江市 男性 84歳) |
| 施設での日々
【施設では色々なゲーム等職員さん達が考えて下さり、楽しく頑張っています。】
(事務局より:日々楽しみがあるのは素晴らしいことです。私は毎晩食後のコーヒーが至福の時間です♪) | 楽しみに待つ | 夕飲かな | (東近江市 女性 83歳) |
- 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、リクエストなどお気軽にお寄せください。 417
※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ありません。
個別商品についてのご意見は、できるだけ具体的な献立名やお届け日をご記入ください。

☆「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)

GW5食セット(5/2~5/6分) 税込3240円
5/1(金)にお弁当・おかずと一緒にお届けします。

今回の冷凍おかずの数量変更の受け付け締め切りは

4月22日(水)です。

【ゴールデンウィークの冷凍おかずについてのご案内です。ご確認をお願いします。】

いつも夕食サポートのご利用ありがとうございます。

5月2日(土)～5月6日(水)のゴールデンウィークの冷凍おかずは、5月1日(金)にGW5食セットをお届けいたします。

GW5食セットは、別チラシ「ゴールデンウィークの冷凍おかずとお寿司とどん。」にて、ご案内しています。

お寿司や丼も一緒に案内していますので、是非ご利用ください。

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 4月22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。	
4月27日(月)～28日(火)、4月30日(木)～5月1日(金)		お届け日:4月30日(木)	
注文番号 006		注文番号 293	
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・キヌヒカリ等のブレンド米。		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		殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県	
せいきょう牛乳 200ml x 3本	税込 246円	賞味期間:お届け日含め10日	

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



夕食サポート

※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。

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、4/28(火)の『山菜おこわ』です。春に旬を迎える山菜を使った、季節感あふれる一品です。彩り豊かな春の味覚をお楽しみください。

4月27日(月)					
献立名			アレルゲン		
豚肉とほうれん草のさっぱり炒め			小麦		
揚げ餃子の中華あん			小麦		
さつま芋の甘煮					
カリフラワーとカニカマの和え物			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	
502 kcal	12.3 g	17.1 g	72.7 g	1.4 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、炭酸Ca、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、パプリカ、カロテン)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、酵素、酸味料、焼成Ca、消泡剤					

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
アジフライのトマトソース			乳・小麦		
チンゲン菜とピーマンのペペロンチーノ風炒め			卵・乳		
タマゴシエルマカロニサラダ			卵・乳・小麦		
人参とささみの中華炒め			小麦		
わらび餅					
山菜おこわ			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
489 kcal	11.0 g	16.3 g	75.2 g	1.7 g	
使用添加物					
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、カゼインNa、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、増粘剤(グアーガム)、水酸化Ca、酒精、くん液、着色料(クチナシ、パプリカ、カロテン、カラメル、銅葉緑素)、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Ca、消泡剤、漂白剤(次亜硫酸Na)					

4月29日(水)	
献立名	アレルゲン
昭和の日 お休みです	

4月30日(木)					
献立名			アレルゲン		
アカウオの南蛮漬け			小麦		
ブロッコリーと鶏ひき肉の炒め物			小麦		
いんげんと蒲鉾のナムル			小麦		
れんこんとひらたけのコチュジャン炒め			小麦		
わかめのさっと煮			小麦		
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
513 kcal	16.6 g	14.7 g	78.0 g	2.1 g	
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、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、リン酸Ca、酵素、着色料(コチニール)、酸味料、焼成Ca、消泡剤					

5月1日(金)					
献立名			アレルゲン		
チキンカツのデミグラスソース			卵・小麦		
春雨と小松菜の辛味噌炒め			小麦		
なすの煮物			小麦		
キャベツと人参のコールスローサラダ			卵		
うぐいす豆					
ごはん					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
498 kcal	11.5 g	14.3 g	80.3 g	1.4 g	
使用添加物					
ポリリン酸Na、増粘多糖類、pH調整剤、酒精、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、着色料(カラメル、果実、カロテン)、酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、消泡剤、乳酸Ca、香料、香辛料、加工デンプン					

4種類のおかずコース

今週のコメント
4/28(火)の『天ぶら3種 天つゆ添え』は、白身魚大葉天、竹輪のカレー天、南瓜です。

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
豚肉のお好み風炒め			小麦		
エビカツ			卵・乳・小麦・えび		
さつま芋と大豆のサラダ			卵		
大根と人参のわさび醤油炒め			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
407 kcal	11.3 g	27.4 g	27.1 g	1.8 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、カゼインNa、リン酸塩(Na)、セルロース、くん液、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、香料、着色料(クチナシ、カロテン、紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、炭酸塩(Ca、Na)、pH調整剤、酸味料、酵素、消泡剤、焼成Ca					

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
天ぶら3種 天つゆ添え			卵・乳・小麦		
豚肉と小松菜の極旨炒め			小麦		
人参シリシリ			卵・乳・小麦		
わかめと枝豆の柚子風味和え			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
381 kcal	13.7 g	24.0 g	27.0 g	2.0 g	
使用添加物					
調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、膨張剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、乳化剤、酸味料、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル、カロテン)、リン酸Ca、ベーキングパウダー、消泡剤、乳化剤、pH調整剤、焼成Ca、酵素、増粘多糖類、香料、香辛料					

4月29日(水)	
献立名	アレルゲン
昭和の日 お休みです	

4月29日(水)					
献立名			アレルゲン		
ホキの西京焼き			小麦		
キムチそぼろ豆腐			小麦		
春巻			乳・小麦・えび		
玉ねぎと人参のレモンクリーム和え			卵		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
300 kcal	17.6 g	17.4 g	17.1 g	2.5 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、豆腐用凝固剤、着色料(カラメル)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)、酸味料、リン酸Ca、V.B2、香辛料、甘味料(ステビア)、香料、消泡剤					

4月29日(水)					
献立名			アレルゲン		
牛肉入りコロッケ&ホタテ風味フライ			卵・乳・小麦		
メバルの塩こうじ焼き			小麦		
ひじきといんげんの煮物			小麦		
カリフラワーとピーマンのピクルス			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
308 kcal	14.6 g	14.3 g	29.1 g	1.7 g	
使用添加物					
加工デンプン、酒精、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、リン酸Ca、香料、着色料(カロテン)、消泡剤					

6種類のおかずコース

今週のコメント
5/1(金)は『チキンカツのデミグラスソース』です。デミグラスソースは、肉や野菜の旨みをじっくり煮込んで作る、フランス料理が発祥の伝統的なソースです。サクサクのチキンカツによく合う味わいです。

5月1日(金)					
献立名			アレルゲン		
豚肉とほうれん草のさっぱり炒め			小麦		
揚げ餃子の中華あん			小麦		
白菜とこんにゃくの煮平			小麦		
さつま芋の甘煮					
カリフラワーとカニカマの和え物			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	
418 kcal	13.3 g	27.6 g	27.5 g	2.6 g	
使用添加物					
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、炭酸Ca、増粘剤(加工デンプン)、水酸化Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、パプリカ、カロテン)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、炭酸塩(Ca、Na)、pH調整剤、酸味料、酵素、消泡剤、焼成Ca、酸味料					

5月1日(金)					
献立名			アレルゲン		
アジフライのトマトソース			乳・小麦		
チンゲン菜とピーマンのペペロンチーノ風炒め			卵・乳		
切干大根の煮物			小麦		
タマゴシエルマカロニサラダ			卵・乳・小麦		
人参とささみの中華炒め			小麦		
わらび餅					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
393 kcal	12.7 g	22.1 g	36.7 g	2.0 g	
使用添加物					
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、カゼインNa、増粘多糖類、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酒精、増粘剤(グアーガム)、くん液、酸化防止剤(V.C)、凝固剤、着色料(クチナシ、カロテン、カラメル、パプリカ)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、リン酸Ca、消泡剤、酸味料					

5月1日(金)	
献立名	アレルゲン
昭和の日 お休みです	

5月1日(金)					
献立名			アレルゲン		
アカウオの南蛮漬け			小麦		
ブロッコリーと鶏ひき肉の炒め物			小麦		
豆腐のおろしあんかけ			小麦		
いんげんと蒲鉾のナムル			小麦		
れんこんとひらたけのコチュジャン炒め			小麦		
わかめのさっと煮			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
396 kcal	19.0 g	19.6 g	34.7 g	3.1 g	
使用添加物					
加工デンプン、酒精、凝固剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、リン酸Ca、着色料(コチニール、カラメル)、消泡剤、焼成Ca、酵素、酸味料					

5月1日(金)					
献立名			アレルゲン		
チキンカツのデミグラスソース			卵・小麦		
春雨と小松菜の辛味噌炒め			小麦		
ごぼうとさつま揚げの炒め煮			小麦		
なすの煮物			小麦		
キャベツと人参のコールスローサラダ			卵		
うぐいす豆					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
446 kcal	13.4 g	23.4 g	45.8 g	2.7 g	
使用添加物					
ポリリン酸Na、増粘多糖類、酒精、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、着色料(カラメル、果実、カロテン)、酸味料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、消泡剤、乳酸Ca、香料、香辛料、加工デンプン					

8種類のおかずコース

旬彩御膳

今週のコメント
4/30(木)は『天ぶら3種』です。天ぶらの種類はカレイ・エビ・そら豆入りかき揚げになります。

4月30日(木)					
献立名			アレルゲン		
アジのカレームニエル			乳・小麦		
鳥取こめ育ち牛とごぼうのしぐれ煮			小麦		
高野豆腐と人参の煮物			小麦		
白菜のツナ煮			乳・小麦		
ブロッコリーの辛子和え			小麦		
チヂミ			卵・小麦		
大学芋					
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	
408 kcal	22.6 g	20.7 g	34.0 g	3.1 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、酒精、着色料(野菜、クチナシ、カラメル)、保存料(ソルビン酸K)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、キサンタン)、香料、乳化剤、消泡剤、香辛料、膨張剤、甘味料(ステビア)					

4月30日(木)					
献立名			アレルゲン		
タラの磯辺焼き			小麦		
コープ豚と大根の煮物			小麦		
焼ビーフン			小麦		
揚げれんこんの甘酢あん			小麦		
オクラのおかか和え			小麦		
麻婆茄子			小麦		
玉ねぎのマスタード炒め			小麦		
椎茸の煮物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
408 kcal	24.3 g	19.8 g	33.8 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、酸味料、消泡剤、増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン)、着色料(カラメル)、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、香辛料					

4月30日(木)	
献立名	アレルゲン
昭和の日 お休みです	

4月30日(木)					
献立名			アレルゲン		
天ぶら3種			卵・乳・小麦・えび		
鶏肉とこののピリ辛和風スパゲティ			小麦		
ひじき煮			小麦		
カリフラワーのサラダ			卵		
いんげんのソテー					
ジャーマンポテト			卵・乳・小麦		
麩の辛子酢味噌和え			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	
436 kcal	24.2 g	17.0 g	50.3 g	3.3 g	
使用添加物					
ベーキングパウダー、着色料(V.B2、カロテン、カラメル、クチナシ、ウコン、フダイン)、消泡剤、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、炭酸Ca、膨張剤、pH調整剤、焼成Ca、酵素、酸味料、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘剤(グアーガム、加工デンプン、キサンタン)、酒精、凝固剤、香辛料、カゼインNa、リン酸塩(Na)、くん液、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香料、甘味料(ステビア)					

4月30日(木)					
献立名			アレルゲン		
コープ豚の回鍋肉			小麦・落花生		
しんじょと菜の花のあんかけ			卵・小麦		
エビカツ			卵・小麦・えび		
はんぺんの明太マヨ焼き			卵・小麦		
ブロッコリーのシーザーサラダ			卵・乳		
マカロニナポリタン			小麦		
八幡こんにゃくの煮物			小麦		
わらび餅					
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
492 kcal	21.3 g	27.8 g	40.2 g	3.9 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、着色料(カラメル、酸化鉄、カロテン、紅麴、唐辛子)、酸味料、消泡剤、水酸化Ca、増粘剤(グアーガム、キサンタン、加工デンプン)、増粘多糖類、ポリリン酸Na、乳化剤、香辛料、炭酸Ca、ソルビット、増粘多糖類					

やわらかおかずコース

今週のコメント
4/28(火)は『豚肉の甘酢炒め』です。お酢のすっぱい成分『クエン酸』は疲労の原因となる乳酸の生成を抑制する作用があります。乳酸がたまることで肌やだるさとなって現れるので、すっぱいものも適度に食べるようにして下さい。

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
焼サバそうめん			卵・小麦		
大豆煮			小麦		
ほうれん草と卵の浸し			卵・乳・小麦		
白菜と鶏肉の酢の物			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
294 kcal	22.6 g	13.1 g	22.1 g	2.3 g	
使用添加物					
pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酒精、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類、アルギン酸Na)、乳酸Ca、酸化防止剤(V.C)、凝固剤、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、トレハロース、香料、ポリリン酸Na					

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
豚肉の甘酢炒め			小麦		
アカウオの西京焼き			卵・小麦		
ごぼうサラダ			卵		
菜の花の辛子和え			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
304 kcal	21.3 g	18.1 g	19.3 g	1.6 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、消泡剤、酸化防止剤(V.C)、酸味料、ソルビット、炭酸Ca、着色料(ウコン)、香辛料					

4月28日(火)	
献立名	アレルゲン
昭和の日 お休みです	

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
サワラの香焼焼き			小麦		
炊合せ(高野豆腐、南瓜、椎茸)			小麦		
和風ポテトサラダ			卵		
うまい菜の煮浸し			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
274 kcal	20.3 g	13.6 g	21.0 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、酸味料、酒精、消泡剤、ソルビット、炭酸Ca、着色料(クチナシ、カロテン)、香辛料、香料、豆腐用凝固剤、重曹、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)					

4月28日(火)					
献立名			アレルゲン		
トマトソースハンバーグ			乳・小麦		
鶏肉と野菜の炒め物			小麦		
若竹煮			小麦		
ブロッコリーの辛子和え			小麦		
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
309 kcal	19.5 g	14.3 g	27.9 g	2.4 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、カラメル)、pH調整剤、消泡剤、加工デンプン、焼成Ca、酵素、増粘剤(加工デンプン)、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、香辛料					

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

4月30日(木)は、『豚キムチ』をご用意しました。ピリ辛の味付けでご飯の進む一品です。コープオリジナルのポテトサラダも一緒にお楽しみください。

日付はお届け日です。お届け日から3日後の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。

4月27日(月)

献立名	アレルギー
照り焼きチキン	小麦
ホキの西京焼き	乳・小麦
ポテトサラダ	卵・乳・小麦
ピーマンとささみの明太スパゲッティ	乳・小麦
金時豆	

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
457 kcal	31.5 g	22.8 g	26.4 g	3.5 g

使用添加物

酢酸Na、グリシン、酒精、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、乳化剤、着色料(クチナシ、紅麹、唐辛子、ターメリック、コチニール、カラメル)、リン酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、リン酸塩(Na)、くん液、香辛料、V.B2、発色剤(亜硝酸Na)、消泡剤、焼成Ca、酵素、加工デンプン、(一部に卵、乳成分、小麦を含む)

4月28日(火)

献立名	アレルギー
サバの生姜煮	小麦
チキンカツ	卵・乳・小麦
焼売	乳・小麦
金平ごぼう	小麦
たくあん	

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
330 kcal	20.1 g	13.1 g	32.4 g	2.7 g

使用添加物

加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、タマリンドガム)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、着色料(カラメル、ラック)、酒精、グリシン、V.C、焼成Ca、酸味料、増粘多糖類、消泡剤

4月29日(水)

昭和の日
お休みです

4月30日(木)

献立名	アレルギー
豚キムチ	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
からし風味小なす漬	小麦

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
394 kcal	17.5 g	26.1 g	19.9 g	2.6 g

使用添加物

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

5月1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
ブロッコリーのガーリックオイル和え	小麦
黒豆	小麦

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
254 kcal	9.9 g	8.1 g	35.1 g	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、酸化防止剤(V.C、フェルラ酸)、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。

だしは天然だしを使用しております！



- ・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。

注文用紙

締切日: 4月22日(水)
お届け日: 4月27日(月)から5月1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(お昼のおかず) 税込: 590円

ご利用期間: 毎週 今週のみ

必要数 月: 火: 水: 木: 金:

※毎週に○をされた場合、翌週以降のご注文は不要です。

※曜日ごとの必要数をご記入ください。

