コープみえ コープの夕食宅配・献立表 (1週間のメニュー) くお弁当コース>

	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)
お弁当コース	(新規) 鶏肉のメキシカン風ソース	クリーミーコロッケ(かに風味)	牛肉のビビンバ風	たらのおかか葱ソース	豚肉の生姜炒め
	きくらげと人参の炒り玉子	チンゲン菜とあさりの炒め物	ねぎ焼き	ピーマンとウインナーの炒め物	ほうれん草と蒲鉾のおひたし
	しろ菜とツナの中華和え	ポテトのレモン風味炒め	いんげんと玉子の炒め物	油揚げのケチャップ炒め	里芋の煮物
	大根と白菜の柚子風味	野菜のマリネ	れんこんサラダ	かぼちゃサラダ	卯の花サラダ
	金時豆	きゅうり漬け	桜大根漬け	玉葱ときゅうりの和え物	もやしの梅風味
	ピラフ(国産)	ごはん(国産)	ごはん(国産)	ごはん(国産)	ごはん(国産)
	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン: 卵、乳、小麦、かに	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン:卵、小麦
	エネルギー: 493 kcal	エネルギー: 486 kcal	エネルギー: 526 kcal	エネルギー: 526 kcal	エネルギー: 471 kcal
	塩分: 2.9 g	塩分: 1.6 g	塩分: 2.6 g	塩分: 2.1 g	塩分: 1.9 g
				蛋白質21g/脂質16.8g/炭水化物69.8g	
	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)
イメージ図					

週平均 500 kcal 22 g

商品お届け後は、冷蔵庫で保管し、当日の午後10時までにお召し上がりください。 エネルギー・塩分は、献立作成時の計算値であり、お届け商品と多少前後する場合があります。 ※翌週配達商品の注文変更や休止は、毎週水曜日午後5時30分までに下記へご連絡ください。 水曜日午後5時30分以降の翌週配達の注文変更や休止は、受けかねますのでご注意ください。

注文の変更や休止、お問い合わせ等は、

【コープみえ コープの夕食宅配】

月~金 午前10時~午後5時30分

0120-502-315

【お弁当・おかずをあたためるお召し上がり方】

- ①容器のフタを取ってください。(フタを取ったまま温めて下さい。)
- ②カップに入っているサラダ・和え物、小袋などを取り出してください。
- ③電子レンジで1分30秒~2分程度温めてください。
- ※**肉類、魚介類、卵などの食材**は、**加熱により破裂のおそれ**が ございますので加熱時間には充分ご注意ください。

※機種により、あたため時間は異なります。 (目安 : 500Wで1分30秒)

《都合によりメニューを変更させていただくことがあります。》

※アレルゲン表記は、特定原材料に基づき、表記しております。 (卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに、くるみ) ※ご飯については、米トレーザビリティ法に基づき、国産表記をしております。

空容器は次の配達日に回収いたしますので、軽く水洗いしてご返却ください。

コープみえ コープの夕食宅配・献立表 (1週間のメニュー) くおかずコース>

				,	
	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)
おかずコース	(新規) 鶏肉のメキシカン風ソース	クリーミーコロッケ(かに風味)	牛肉のビビンバ風	たらのおかか葱ソース	豚肉の生姜炒め
	ブロッコリーとエビの炒め物	根菜と豚肉のしぐれ煮	(新規)トマトコーンフライ	鶏と野菜の玉子とじ	春巻き
	きくらげと人参の炒り玉子	チンゲン菜とあさりの炒め物	ねぎ焼き	ピーマンとウインナーの炒め物	ほうれん草と蒲鉾のおひたし
	しろ菜とツナの中華和え	ポテトのレモン風味炒め	いんげんと玉子の炒め物	油揚げのケチャップ炒め	里芋の煮物
	大根と白菜の柚子風味	野菜のマリネ	れんこんサラダ	かぼちゃサラダ	卯の花サラダ
	金時豆	きゅうり漬け	桜大根漬け	玉葱ときゅうりの和え物	もやしの梅風味
	アレルケン: 卿、乳、小麦、えひ	アレルゲン: 卵、乳、小麦、かに	アレルケン: 艸、乳、小麦	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン:卵、小麦
	エネルギー: 363 kcal	エネルギー: 370 kcal	エネルギー: 453 kcal	エネルギー: 373 kcal	エネルギー: 402 kcal
	塩分: 2.9 g	塩分: 2.3 g	塩分: 3.5 g	塩分: 3.3 g	塩分: 2.7 g
	蛋白質21g/脂質19.3g/炭水化物26g	蛋白質11.4g/脂質22.1g/炭水化物31g	蛋白質13.1g/脂質31.1g/炭水化物30.4g	蛋白質23.6g/脂質20.3g/炭水化物23.4g	蛋白質14.2g/脂質23.6g/炭水化物32.9g
	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)
1					
X					
1				THE STATE OF THE S	
ジ					COURT OF THE STATE
図					
		Charles Carried to the Control of th			

週平均 392 kcal

商品お届け後は、冷蔵庫で保管し、当日の午後10時までにお召し上がりください。 エネルギー・塩分は、献立作成時の計算値であり、お届け商品と多少前後する場合があります。 ※翌週配達商品の注文変更や休止は、毎週水曜日午後5時30分までに下記へご連絡ください。 水曜日午後5時30分以降の翌週配達の注文変更や休止は、受けかねますのでご注意ください。

注文の変更や休止、お問い合わせ等は、

【コープみえ コープの夕食宅配】

月~金 午前10時~午後5時30分

0120-502-315

【お弁当・おかずをあたためるお召し上がり方】

- ①容器のフタを取ってください。(フタを取ったまま温めて下さい。)
- ②カップに入っているサラダ・和え物、小袋などを取り出してください。
- ③電子レンジで1分30秒~2分程度温めてください。
- ※**肉類、魚介類、卵などの食材**は、**加熱により破裂のおそれ**が ございますので加熱時間には充分ご注意ください。

※機種により、あたため時間は異なります。 (目安 : 500Wで1分30秒)

《都合によりメニューを変更させていただくことがあります。》

空容器は次の配達日に回収いたしますので、軽く水洗いしてご返却ください。

※アレルゲン表記は、特定原材料に基づき、表記しております。 (卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに、くるみ) ※ご飯については、米トレーザビリティ法に基づき、国産表記をしております。

※あさり等の2枚貝はカニと共生している場合がございます。



コープみえ コープの夕食宅配・献立表 (1週間のメニュー) <御膳コース>

	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)
にぎわい御膳	(季節) あさりのトマトチャウダー	マーボー豆腐	さばのピリ辛ごまソース	酢鶏	(新規)銀ひらすの煮付け
	豚肉と野菜の粒マスタード炒め	(新規)エビと野菜の落とし揚げ	牛肉入りチャプチェ風炒め	絹ごし揚げ煮(お好み風)	牛すじ入りコロッケ
	(新規)ナスの田楽風	もち麩の玉子とじ	筍とそぼろの炒め物	豚肉と野菜の中華炒め	小松菜とウインナーの炒め物
	人参しりしり	チンゲン菜と竹輪の和え物	小松菜ともやしのおひたし	里芋の煮物	卯の花
	ほうれん草と蒲鉾のおひたし	ごぼうのおかか煮	大根の煮物	ブロッコリーとかにかまのスープ煮	人参とひき肉の炒め物
	キャベツの煮びたし	ミックス野菜のごま和え	チンゲン菜の錦糸和え	野菜炒め	玉葱といんげんの炒め物
	マカロニサラダ	キャベツとチーズのサラダ	玉葱とピーマンのマリネ	大根サラダ	ツナコーンサラダ
	高菜漬け	白菜の青さ和え	金時豆	しば漬け	生姜昆布
	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン: 卵、乳、小麦、えび	アレルゲン: 卵、小麦	アレルゲン: 卵、乳、小麦、えび、かに	アレルゲン:卵、乳、小麦
	エネルギー: 453 kcal	エネルギー: 439 kcal	エネルギー: 425 kcal	エネルギー: 476 kcal	エネルギー: 530 kcal
	塩分: 3.4 g	塩分: 3.7 g	塩分: 3.0 g	塩分: 3.8 g	塩分: 3.2 g
	蛋白質18.9g/脂質26g/炭水化物35.4g	蛋白質16.5g/脂質26.5g/炭水化物33.9g	蛋白質20.9g/脂質23.8g/炭水化物31.8g	蛋白質22.1g/脂質28.3g/炭水化物32.9g	蛋白質23g/脂質29.7g/炭水化物42.3g
	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)
イメージ図					

465 kcal 3.4 g

商品お届け後は、冷蔵庫で保管し、当日の午後10時までにお召し上がりください。 エネルギー・塩分は、献立作成時の計算値であり、お届け商品と多少前後する場合があります。 ※翌週配達商品の注文変更や休止は、毎週水曜日午後5時30分までに下記へご連絡ください。 水曜日午後5時30分以降の翌週配達の注文変更や休止は、受けかねますのでご注意ください。

注文の変更や休止、お問い合わせ等は、

【コープみえ コープの夕食宅配】

月~金 午前10時~午後5時30分

0120-502-315

【お弁当・おかずをあたためるお召し上がり方】

- |①容器のフタを取ってください。 (フタを取ったまま温めて下さい。)
- |②カップに入っているサラダ・和え物、小袋などを取り出してください。
- ③電子レンジで1分30秒~2分程度温めてください。
- ※肉類、魚介類、卵などの食材は、加熱により破裂のおそれが ございますので加熱時間には充分ご注意ください。

※機種により、あたため時間は異なります。 (目安 : 500Wで1分30秒)

《都合によりメニューを変更させていただくことがあります。》

空容器は次の配達日に回収いたしますので、軽く水洗いしてご返却ください。

※アレルゲン表記は、特定原材料に基づき、表記しております。 (卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに、くるみ)

※ご飯については、米トレーザビリティ法に基づき、国産表記をしております。

※あさり等の2枚貝はカニと共生している場合がございます。