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

		(0 00 13/12) (· · ·		10071=- 7 17
12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
かれいのオニオンソース	くわい入りつくねの和風きのこあん	サーモンフライ(タルタルソース付)	鶏肉の柚子胡椒焼き	銀ひらすの煮付け
チンゲン菜と蒲鉾の煮物	あさりと玉子の炒め物	さつま揚げと小松菜の煮物	油揚げの味噌炒め	れんこん金平
糸こんにゃくのたらこ炒め	ブロッコリーのおかか和え	ひじき煮	いんげんと玉子の炒め物	ほうれん草の玉子とじ
人参とレーズンのマリネ	紅あずまのサラダ	きゅうりと蒸し鶏のサラダ	イタリアン野菜のごまマヨ和え	玉葱とチーズのマスタードサラダ
広島菜漬け	大根の赤しそ和え	もやしの梅風味	生姜昆布	黒豆
ごはん(国産)	わかめごはん(国産)	ごはん(国産)	ごはん(国産)	ごはん(国産)
アレルテク・卿、孔、小友	アレルケノ・卵、孔、小麦	アレルテク・卵、小麦	アレルテク・ 卿 、 小麦	アレルゲン:卵、乳、小麦
エネルギー: 459 kcal	エネルギー: 473 kcal	エネルギー: 526 kcal	エネルギー: 518 kcal	エネルギー: 457 kcal
塩分: 1.6 g	塩分: 2.8 g	塩分: 2.0 g	塩分: 2.3 g	塩分: 1.4 g
蛋白質12.8g/脂質13.1g/炭水化物69.6g	蛋白質17.3g/脂質9.7g/炭水化物78.9g	蛋白質14.5g/脂質19g/炭水化物70.9g	蛋白質18.5g/脂質18.9g/炭水化物66.4g	蛋白質20.4g/脂質10.3g/炭水化物68.6g
12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
And the state of t				Andrew March
	かれいのオニオンソース チンゲン菜と蒲鉾の煮物 糸こんにゃくのたらこ炒め 人参とレーズンのマリネ 広島菜漬け ごはん(国産) アレルゲン: 卵、乳、小麦 エネルギー: 459 kcal 塩分: 1.6 g 蛋白質12.8g/脂質13.1g/炭水化物69.6g	かれいのオニオンソース チンゲン菜と蒲鉾の煮物 糸こんにゃくのたらこ炒め 人参とレーズンのマリネ 広島菜漬け ではん(国産)くわい入りつくねの和風きのこあん あさりと玉子の炒め物 ブロッコリーのおかか和え 紅あずまのサラダ 大根の赤しそ和え わかめごはん(国産)アレルゲン: 卵、乳、小麦アレルゲン: 卵、乳、小麦エネルギー: 塩分: 蛋白質12.8g/脂質13.1g/炭水化物69.6g 蛋白質17.3g/脂質9.7g/炭水化物78.9g	かれいのオニオンソース チンゲン菜と蒲鉾の煮物 糸こんにゃくのたらこ炒め 人参とレーズンのマリネ 広島菜漬け アレルゲン: 卵、乳、小麦くわい入りつくねの和風きのこあん あさりと玉子の炒め物 イストのかかかれえ 大根の赤しそれえ わかめごはん(国産)サーモンフライ(タルタルソース付) さつま揚げと小松菜の煮物 もゆうりと蒸し鶏のサラダ もやしの梅風味 ごはん(国産)アレルゲン: 卵、乳、小麦アレルゲン: 卵、乳、小麦アレルゲン: 卵、乳、小麦アレルゲン: 卵、乳、小麦エネルギー: 塩分: 蛋白質12.8g/脂質13.1g/炭水化物69.6e 蛋白質17.3g/脂質9.7g/炭水化物78.9gエネルギー: 473 kcal 塩分: 2.8 g 蛋白質14.5g/脂質19g/炭水化物70.9g	かれいのオニオンソース くわい入りつくねの和風きのこあん サーモンフライ(タルタルソース付) 鶏肉の柚子胡椒焼き チンゲン菜と蒲鉾の煮物 糸こんにゃくのたらこ炒め 人参とレーズンのマリネ 広島菜漬け 広島菜漬け ではん(国産) あさりと玉子の炒め物 ブロッコリーのおかか和え 大根の赤しそ和え 大根の赤しそ和え ではん(国産) ひじき煮 もやしの梅風味 ではん(国産) いんげんと玉子の炒め物 イタリアン野菜のごまマヨ和え 生姜昆布 ではん(国産) 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 アレルゲン: 卵、小麦 エネルギー: 459 kcal 塩分: 1.6 g エネルギー: 473 kcal 塩分: 2.8 g エネルギー: 526 kcal 塩分: 2.0 g エネルギー: 518 kcal 塩分: 2.3 g 蛋白質12.8g/脂質13.1g/炭水化物69.6g 蛋白質17.3g/脂質9.7g/炭水化物78.9g 蛋白質14.5g/脂質19g/炭水化物70.9g 蛋白質18.5g/脂質18.9g/炭水化物66.4g

週平均 487 kcal 20 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>

	12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
おかずコース	かれいのオニオンソース	くわい入りつくねの和風きのこあん	サーモンフライ(タルタルソース付)	鶏肉の柚子胡椒焼き	銀ひらすの煮付け
	牛肉とじゃが芋のバーベキュー炒め	絹ごし揚げ煮(お好み風)	(新規)豚肉とザーサイの炒め物	かぼちゃコロッケ	鶏のねぎ塩炒め
	チンゲン菜と蒲鉾の煮物	あさりと玉子の炒め物	さつま揚げと小松菜の煮物	油揚げの味噌炒め	れんこん金平
	糸こんにゃくのたらこ炒め	ブロッコリーのおかか和え	ひじき煮	いんげんと玉子の炒め物	ほうれん草の玉子とじ
	人参とレーズンのマリネ	紅あずまのサラダ	きゅうりと蒸し鶏のサラダ	イタリアン野菜のごまマヨ和え	玉葱とチーズのマスタードサラダ
	広島菜漬け	大根の赤しそ和え	もやしの梅風味	生姜昆布	黒豆
	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	アレルゲン:卵、乳、小麦
	エネルギー: 337 kcal	エネルギー: 325 kcal	エネルギー: 405 kcal	エネルギー: 445 kcal	エネルギー: 312 kcal
	塩分: 2.2 g	塩分: 2.6 g	塩分: 2.6 g	塩分: 2.9 g	塩分: 2.4 g
	蛋白質12.5g/脂質20.5g/炭水化物25g	蛋白質17.2g/脂質15.2g/炭水化物29.2g	蛋白質16.7g/脂質25.1g/炭水化物27.2g	蛋白質20.6g/脂質27.3g/炭水化物29.6g	蛋白質23g/脂質15.1g/炭水化物21.3g
	12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
イメージ図					

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) く御膳コース>

	12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
	牛焼肉	さばの香味ソース	豚肉のごまだれ	豆腐ハンバーグ	タンドリーチキン
	コーンバターフライ	豚肉のケチャップ炒め	海鮮しゅうまい	ささみカツ	すり身天煮
	厚揚げの煮物	人参ときくらげの炒め物	ナスの田楽風	根菜のチリマヨネーズ	油揚げの玉子とじ
に	里芋の煮物	ブロッコリーのごま和え	糸昆布の子和え	キャベツとウインナーの炒め物	もやしとにらの炒め物
ぎわ	肉味噌キャベツ	しんじょうの煮物	いんげんとしらすの炒め煮	ほうれん草となめこのおひたし	カリフラワーの柚子胡椒和え
1) (1)	ほうれん草とえのきのおひたし	平春雨と野菜の炒め物	れんこん金平	くわいのおかか和え	糸こんにゃくと舞茸の炒め物
御	野菜のマリネ	もやしときゅうりの中華和え	かぼちゃとレーズンのサラダ	(新規) 青さこんにゃくとわかめの酢の物	細切りごぼうサラダ
膳	広島菜漬け	黒豆	しば漬け	大根と人参のナムル	福神漬け
	アレルゲン: 乳、小麦	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン: 卵、小麦、えび、かに	アレルゲン:卵、乳、小麦	アレルゲン:卵、乳、小麦
	エネルギー: 474 kcal	エネルギー: 468 kcal	エネルギー: 512 kcal	エネルギー: 435 kcal	エネルギー: 475 kcal
	塩分: 2.4 g	塩分: 3.4 g	塩分: 2.6 g	塩分: 2.9 g	塩分: 3.9 g
	蛋白質15.9g/脂質29.7g/炭水化物35.5g	蛋白質27.8g/脂質27.8g/炭水化物26.4g	蛋白質17.2g/脂質35.1g/炭水化物31.8g	蛋白質16.4g/脂質23.5g/炭水化物38.6g	蛋白質27.3g/脂質32g/炭水化物20g
	12月8日(月)	12月9日(火)	12月10日(水)	12月11日(木)	12月12日(金)
イメージ図					

473 kcal 3.0 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。