## 11月度夕食宅配弁当メニュー

夕食宅配フリーコール 0120-69-8003

口座引落しのご案内

10月27日~10月31日お届け分

11月3日~11月7日お届け分

11月10日~11月14日お届け分

11月17日~11月21日お届け分

12月12日(金)に口座引落し

### ※保管方法

お届け後は冷蔵庫で保管し、お届け 当日の21時までにお召し上がりくだ さい。

※お召し上り方 デザート、漬物を取り出し、電子レ ンジで1分30秒を目安に温めてくだ さい。電子レンジ対応容器なので、 蓋はしたままで大丈夫です。

### ※食材について

卵、乳製品、小麦、魚介類を原料に 含みます。本品製造工場では、卵、 乳、小麦、エビ、カニ、そば、落花 生を含む製品を生産しています。

### ※表示の栄養値について

栄養値は献立作成時の計算値のた め、食材・分量調整により前後する 場合があります。栄養成分値はおか ずのみの成分値です。

週平均・月平均の栄養値につきまし ては、お電話にてお問合せくださ

### ※メニュー内容

お米は国産米で約140gで、熱量 (カロリー)は235kcalです。 ★の表記はデザートとなります。 食材入荷の都合によりメニューを変 更させていただく場合があります。

※容器について 軽く水洗いしご返却いただ きますようお願いいたしま す。

	11/3(月)	11/4(火)	11/5(水)	11/6(木)	11/7(金)	
	11/3(73)	【白飯】	【白飯】	【白飯】★フルーツゼリー	【白飯】	4
		【たらの煮つけ】【切干サラタ		【煮しめ】がんも・かぼちゃ他	<u>【□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□</u>	一変
<sup>1</sup>   11		【春雨とニラの炒めもの】	あじ大葉フライ	【ナポリタンスパゲティ】	【ひじき大豆煮】	一 変 - 更 - 締
ıl _				【竹輪の磯辺揚げ】	【マカロニツナサラダ】	切切
月	お休み	【インゲンのピリ辛和え】カカフ		【カニカマとカリフラワーの酢の物】オカズノミ		1 1
	DIMO	熱量 203 Kca			熱量 295 Kcal	┨ 月 ┃
		たんぱく質 11.6		たんぱく質 10.2 g	たんぱく質 14.3 g	2
) <del> </del>		脂質 7.2		脂質 10.8 g	脂質 13.2 g	<b>1</b>
週		炭水化物 22.9	炭水化物 38.0 g	炭水化物 41.0 g	炭水化物 30.6 g	
		食塩相当量 2.1	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 1.6 g	食塩相当量 2.6 g	
	11/10(月)	11/11(火)	11/12(水)	11/13(木)	11/14(金)	
	【白飯】	【白飯】	【白飯】★わらび餅(きなこ)	【白飯】	【ゆかりご飯】	1 1
11	【ロールキャベツ】	【メンチカツ玉子とじ丼風】	【鶏チリ】	【ジャージャー麵】	【天ぷら盛り合わせ(エビ・さつま芋等)】	変
11	【揚げギョーザ】	【インゲンチャンプル】	【白菜とはんぺんの煮物】	【エビカツタルタルソース】	【大根とひじきの旨煮】	変 更 締
l  <sub>月</sub>	【切干大根の酢味噌和え】	【竹輪のそぼろ煮】	【春菊ツナマヨサラダ】オカズ。		【梅酢れんこん】	切切
	【青菜とカニ風味中華風サラダ】オカ	1 1/1 = 7 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		【さつま揚げと分葱の味噌和え】オカズノミ		1
2	熱量 206 Kca			熱量 295 Kcal	熱量 288 Kcal	月月
-	たんぱく質 10.5			たんぱく質 11.9 g	たんぱく質 10.4 g	3
週	脂質 8.5			脂質 10.5 g	脂質 13.5 g	日
	炭水化物 21.9			炭水化物 43.4 g	炭水化物 32.8 g	
	食塩相当量 2.6			食塩相当量 2.9 g	食塩相当量 1.4 g	$\boldsymbol{\vdash}$
	11/17(月)	11/18(火)	11/19(水)	11/20(木)	11/21(金)	4
	【白飯】★マンゴープリン		【白飯】	「白飯」	【白飯】	一変
11	【麻婆茄子】	【豚肉と野菜炒め焼肉】	【メバルの生姜煮】【春雨サラダ			変更締
	【野菜コロッケ】 【カリフラワーとシラスの柚子!	【こんにゃくの含め煮】 【大豆トマト煮込み】	【やきそば】 【チンゲン菜と人参ナムル】	【オムレツ】 【ほうれん草と椎茸の煮浸し】	【枝豆と野菜の煮物】 【白和え】	」 締     切
月月	【白菜と小松菜の和え物】オカ		【南瓜と枝豆煮】オカズノミ	【厚揚げ田楽】オカズノミ	【ツナマヨサラダ】オカズノミ	- 1
	<u> </u>			(P307日来) オカスノミ 熱量 268 Kcal	熱量 251 Kcal	1 1
3	たんぱく質 11.8			だい たんぱく質 14.2 g	たんぱく質 10.0 g	月 1
	ドライン			脂質 12.1 g	脂質 11.6 g	0
週	炭水化物 28.0			炭水化物 25.8 g	炭水化物 24.3 g	日
	食塩相当量 2.1			食塩相当量 2.3 g	食塩相当量 1.9 g	
	11/24(月)	11/25(火)	11/26(水)	11/27(木)	11/28(金)	
	11/21(73)	【白飯】★イチゴ杏仁	【白飯】	【おかかご飯】	【白飯】	1 1
11		【おでん】大根、こんにゃく、厚揚		【豆腐ステーキ】	【アジの香草焼き】	□ 変 □ 更
11		【小松菜の玉子とじ】	【野菜とこんにゃくの生姜煮】	【コーンコロッケ】	【焼きビーフン】	→ 史 締
Ⅱ ᆷ	L. LL	【さつまいもの甘露煮】	【カリフラワーのキムチもやし和	」 【チンゲン菜の和え物】	【インゲンの中華風サラダ】	切切
月月		【マカロニカルボナーラ】オカス	ンノミ 【揚げ茄子のカニ風味あんかけ】オカズ	/ミ 【たまごサラダ】オカズノミ	【枝豆煮】オカズノミ	
1	お休み	熱量 226 Kca	. 熱量 275 Kcal	熱量 281 Kcal	熱量 215 Kcal	貞
4		たんぱく質 10.3	p たんぱく質 12.9 g	たんぱく質 14.7 g	たんぱく質 12.7 g	1 1
週		脂質 7.7 9	脂質 13.3 g	脂質 14.5 g	脂質 8.7 g	
		炭水化物 28.6	炭水化物 30.5 g	炭水化物 25.7 g	炭水化物 23.2 g	
		食塩相当量 2.1	g 食塩相当量 1.5 g	食塩相当量 2.1 g	食塩相当量 2.8 g	

# 11月度しっかり4ポケットメニュー

タ食宅配フリーコール 0120-69-8003

口座引落しのご案内

10月27日~10月31日お届け分

11月3日~11月7日お届け分

11月10日~11月14日お届け分

11月17日~11月21日お届け分

12月12日(金)に口座引落し

お届け後は冷蔵庫で保管し、お届け 当日の22時までにお召し上がりください。

※**お召し上り方** デザート、漬物を取り出し、電子レン ジで1分30秒を目安に温めてくださ い。電子レンジ対応容器なので、蓋 はしたままで大丈夫です。

### ※食材について

卵、乳製品、小麦、魚介類を原料に含

本品製造工場では、卵、乳、小麦、エ ビ、カニ、そば、落花生を含む製品を 生産しています。

### ※表示の栄養値について

栄養値は献立作成時の計算値のた め、食材・分量調整により前後する場 合があります。

週平均・月平均の栄養値につきまし ては、お電話にてお問合せください

### ※メニュー内容

食材入荷の都合によりメニューを変 更させていただく場合があります。

## ※容器について

|プラリサイクル容器(レンジ可) でのお届けとなります。それぞ れの自治体ルールに従って廃 棄をお願いします。

	11/3(月)	11/4(火)	11/5(水)	11/6(木)	11/7(金)	
	, . (13)	酢鶏	サワラの南部焼き	牛肉のプルコギ	タチウオの天ぷら	変
11		かぼちゃのじゃこ煮	照り焼きつくね	ちゃんぽんめん風(あさり)	蒸し鶏の和風ソース	変更締締
		わかめの煮物	糸こんにゃくのおかか炒め	卯の花とひじきの和え物	野菜のナムル	#####################################
月	<b></b>	白菜の酢の物	ポテトサラダ	なます	カルボナーラパスタサラダ	1 1
1	お休み	熱量 372 Kcal	熱量 360 Kcal	熱量 463 Kcal	熱量 378 Kcal	<u>o</u>
ı		たんぱく質 12.0 g	たんぱく質 19.8 g	たんぱく質 13.3 g	たんぱく質 15.8 g	月 2
週		脂質 16.7 g	脂質 24.0 g	脂質 34.1 g	脂質 24.5 g	7
呾		炭水化物 42.1 g	炭水化物 18.0 g	炭水化物 26.5 g	炭水化物 24.7 g	日日
		食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 3.1 g	食塩相当量 1.8 g	
	11/10(月)	11/11(火)	11/12(水)	11/13(木)	11/14(金)	
11	チャーシューと大根煮	エビフライのガーリックソース添え	鶏肉の南蛮たれがけ	カレイの甘酢あんかけ	とんかつ	亦
' '	厚あげのカニカマあんかけ	ポークビーンズ	コーン入りさつまあげの煮物	鶏ミンチの豆乳みそ炒め	大根のカニカマあんかけ	変更
月	麻婆春雨	卯の花	干しエビとピーマンの炒め物	高野豆腐の玉子とじ	もやしとあげのオイスターソース炒め	締
7.7	枝豆と玉ねぎのチーズサラダ	きゅうりと大根のしそ和え	マカロニサラダ	しそポテトサラダ	きゅうりとわかめの酢の物	】切 】1
2	熱量 334 Kcal	熱量 376 Kcal	熱量 441 Kcal	熱量 379 Kcal	熱量 267 Kcal	
_	たんぱく質 8.1 g	たんぱく質 13.1 g	たんぱく質 25.9 g	たんぱく質 18.0 g	たんぱく質 8.2 g	月
週	脂質 17.3 g	脂質 21.9 g	脂質 31.9 g	脂質 19.9 g	脂質 15.0 g	3 日
ᄹ	炭水化物 30.0 g	炭水化物 32.3 g	炭水化物 13.7 g	炭水化物 31.1 g	炭水化物 24.7 g	
	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 2.4 g	食塩相当量 1.8 g	食塩相当量 2.7 g	食塩相当量 2.2 g	$\bot$
	11/17(月)	11/18(火)	11/19(水)	11/20(木)	11/21(金)	4
11	天ぷら(エビ・かき揚げ・南瓜)	牛肉と玉ねぎの甘辛炒め	シイラの香草焼き	鶏肉のトマトソースがけ	サバの塩焼き 	変
	キャベツとひき肉の中華炒め	オムレツのアサリあんかけ	大根の中華そぼろ	ツナのさっぱりおろしがけ	ソーセージ	更締
月	れんこんとちくわのバター風味炒め	ひじき煮	きんぴられんこん	こんにゃくのどて煮風	洋風おから	切切
, ,	もやしのマヨネーズ和え	カニカマポテトサラダ	さつまいもと枝豆のサラダ	白菜ときくらげのさっぱり和え	もずくの酢の物	1 1 1
3	熱量 377 Kcal	熱量 393 Kcal	熱量 341 Kcal	熱量 438 Kcal	熱量 440 Kcal	
	たんぱく質 7.1 g	たんぱく質 9.8 g	たんぱく質 17.2 g	たんぱく質 26.3 g	たんぱく質 15.1 g	1
週	脂質 28.7 g	脂質 28.7 g	脂質 22.3 g	脂質 29.3 g	脂質 37.7 g	0
	炭水化物 22.5 g	炭水化物 22.6 g	炭水化物 18.6 g	炭水化物 16.8 g	炭水化物 13.7 g	
	食塩相当量 2.3 g <b>11/24(月)</b>	食塩相当量 3.1 g 11/25(火)	食塩相当量 2.4 g 11/26(水)	食塩相当量 1.9 g <b>11/27(木)</b>	食塩相当量 1.9 g 11/28(金)	-
	11/24(月)	エビのマヨネーズソース添え	すだちおろしハンバーグ	ミネストローネ風	 鶏肉のてりやき	75
11		梅しそつくね	エビと野菜の甘酢炒め	じゃがいものそぼろあん	ねぎ焼き	変更締
		人参とさつまあげのきんぴら	ポテト明太バター風味和え	野菜とツナの炒め物	れんこんとそぼろのカレー炒め	締
月	1.71	おろしえのき茸	きゅうりとキャベツの酢の物	大根の甘酢漬け	いんげんのマヨネーズサラダ	切り
	お休み	熱量 410 Kcal	熱量 348 Kcal	熱量 330 Kcal	<u> </u>	1 i l
4		たんぱく質 13.9 g	<u> </u>	たんぱく質 8.0 g	たんぱく質 26.1 g	月月
\		脂質 25.9 g	脂質 22.1 g	脂質 12.7 g	脂質 33.6 g	1 7
週		炭水化物 29.6 g	炭水化物 28.5 g	炭水化物 47.2 g	炭水化物 19.4 g	
		食塩相当量 2.6 g	食塩相当量 2.6 g	食塩相当量 3.4 g	食塩相当量 2.0 g	
		N-min-J-E -10 3	<u> </u>	N-min-1± Si 1 5	X-min-in-	

## 11月度たっぷり6ポケットメニュー

タ食字配フリーコール 0120-69-8003

口座引落しのご案内

10月27日~10月31日お届け分

11月3日~11月7日お届け分

11月10日~11月14日お届け分

11月17日~11月21日お届け分

12月12日(金)に口座引落し

### ※保管方法

お届け後は冷蔵庫で保管し、お届け 当日の22時までにお召し上がりく ださい。

### ※お召し上り方

デザート、漬物を取り出し、電子レン ジで1分30秒を目安に温めてくださ い。電子レンジ対応容器なので、蓋 はしたままで大丈夫です。

### ※食材について

卵、乳製品、小麦、魚介類を原料に含

本品製造工場では、卵、乳、小麦、エ ビ、カニ、そば、落花生を含む製品を 生産しています。

### ※表示の栄養値について

栄養値は献立作成時の計算値のた め、食材・分量調整により前後する場 合があります。

週平均・月平均の栄養値につきまし ては、お電話にてお問合せください。

※**メニュー内容** 食材入荷の都合によりメニューを変 更させていただく場合があります。

## ※容器について

プラリサイクル容器(レンジ可) でのお届けとなります。それぞ れの自治体ルールに従って廃 棄をお願いします。

	•		ハノノハーユ		ル 0120-69-800	, <u> </u>
	11/3(月)	11/4(火)	11/5(水)	11/6(木)	11/7(金)	4
		エビのマヨネーズソース添え	肉じゃが	サバの塩焼き	鶏のハニーマスタード	
l 11		照り焼き鶏つくね	厚あげのアサリあんかけ	鶏ミンチと紅生姜の揚げ物	エビと野菜の中華炒め	変
1 ' '		洋風おから	玉子と野菜の炒め物	麻婆春雨	キャベツとあげの味噌マヨネーズ炒め	更締
月	1 11 -	チンゲン菜とあげの煮浸し 	マカロニサラダ	人参のナムル	わかめとえのき茸の和え物	切
'	***	コーン春雨サラダ	レモンコールスロー	カリフラワーの柚子胡椒マリネ	さつまいもと枝豆のサラダ	1
1 1	お休み	もやしとベーコンの炒め物	ブロッコリーのおかか和え	人参とツナの金平	里芋のそぼろあん	0
'		熱量 437 Kcal	···· <del>-</del>	熱量 547 Kcal	熱量 510 Kcal	2
週		たんぱく質 14.6 g	たんぱく質 15.2 g	たんぱく質 20.1 g	たんぱく質 22.9 g	7
		脂質 26.8 g	脂質 34.3 g	脂質 43.3 g	脂質 36.2 g	
		炭水化物 32.9 g	炭水化物 28.1 g	炭水化物 23.6 g	炭水化物 24.0 g	
	44/40/5	食塩相当量 3.2 g	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 3.3 g	食塩相当量 2.8 g	$oldsymbol{\sqcup}$
	11/10(月)	11/11(火)	11/12(水)	11/13(木)	11/14(金)	4
	白身フライのタルタルソース添え	豚とキャベツのごまだれがけ	ミネストローネ風	ハンバーグすだちおろし	天ぷら(エビ・かき揚げ・かぼちゃ)	
<b>I</b> 11	シャキシャキそぼろ炒め	干しエビとピーマンの炒め物	大根の中華そぼろあんかけ	たこ焼き	鶏のトマトソースがけ	変
1 ''	小松菜とコーンのバター醤油風味炒め	たらこスパゲティ	炊き合わせ(がんも・椎茸・こんにゃく)	きんぴらごぼう	キャベツと塩昆布の炒め物	* 変   更
月	椎茸の旨煮	ブロッコリーのカニカマあんかけ	細切り昆布煮	きのこのポン酢炒め	小松菜とあげの煮浸し	締切
'	大根の甘酢漬け	ひじきの和え物	春雨の梅和え	オクラとカニカマの梅おかか和え	バジルポテトサラダ	. 1
2	ひじきとベーコンの炒め物	高野豆腐の煮物	白菜と竹輪のおかか和え	白菜とコーンの中華煮	大根の照り焼き風煮	1 1
-	熱量 454 Kcal	熱量 468 Kcal		熱量 423 Kcal	···· <u>—</u>	月っ
週	たんぱく質 16.2 g	たんぱく質 15.8 g	たんぱく質 9.4 g	たんぱく質 10.9 g	たんぱく質 16.9 g	
	脂質 28.9 g	脂質 32.8 g	脂質 5.9 g	脂質 24.3 g	脂質 30.2 g	
	炭水化物 34.8 g	炭水化物 25.0 g	炭水化物 44.9 g	炭水化物 38.3 g	炭水化物 32.7 g	
	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 3.0 g	食塩相当量 3.9 g	食塩相当量 3.4 g	食塩相当量 2.3 g	igwdown
	11/17(月)	11/18(火)	11/19(水)	11/20(木)	11/21(金)	4
	鶏の照り焼き	カレイの甘酢あんかけ	豚の和風玉葱ソース	ちゃんぽん風炒め(アサリ)	牛皿風	
<b>I</b> 11	玉子の炒め物	ジャージャー麺風	イトヨリ入り豆腐揚げの生姜あんかけ	鶏つくねのきのこソースがけ	コーンコロッケ	変更
	糸こんにゃくとさつま揚げの甘辛炒め	れんこんとちくわのバター風味炒め	白菜とあげの煮浸し	ごぼうとこんにゃくの甘辛炒め	小松菜のごま和え	締
月	人参ときのこの塩だれ炒め	椎茸と高野煮	キャベツときのこの塩麹炒め	ブロッコリーのみそマヨネーズがけ	和風ポテトサラダ ちくわとわかめのキムチ風味	切切
	じゃこおろし ピーマンともやしの炒め物	もやしのマヨネーズ和え 里芋の味噌がけ	カリフラワーのたらこサラダ	きゅうりと大根のしそ和え 里芋とベーコンの炒め物	ナスのトマトソースがけ	
3	************************************	<u>重</u> 于の麻帽がり 熱量 495 Kcal	切干大根の煮物 熱量 442 Kcal		カスのドマドノースがり 熱量 422 Kcal	┪j┃
						1
週	だんはく貝 22.7 g 脂質 31.6 g	脂質 23.1 g	脂質 26.7 g	たんぱく質 15.0 g 脂質 32.8 g	ドラス	
	崩員 31.0 g 炭水化物 16.1 g	間貝 25.1 g 炭水化物 47.8 g	崩員 20.7 g 炭水化物 29.3 g	崩員 32.6 g 炭水化物 30.2 g	崩員 31.4 g 炭水化物 26.3 g	
	食塩相当量 3.2 g	食塩相当量 3.2 g	食塩相当量 2.3 g	食塩相当量 3.6 g	食塩相当量 2.5 g	
	11/24(月)	11/25(火)	11/26(水)	11/27(木)	11/28(金)	-
	11/24(月)	チキン南蛮	サワラの南部焼き		エビフライのガーリックソース添え	4
		大根のカニカマあんかけ	鶏ミンチの豆乳みそ炒め	アサリとニラの中華炒め	白菜と鶏ひき肉の塩だれ炒め	 変
11		小松菜とさつま揚げの煮浸し	ミートスパゲティ	高野豆腐の玉子とじ	ひじき煮	更
l _		中華わかめサラダ	つきこんにゃくのたらこ煮	れんこんサラダ	ほうれん草と人参の煮びたし	締
月月	4./ <del>4</del> 7.	オクラとえのき茸の和え物	ブロッコリーのわさびマヨネーズがけ	春雨の酢の物	しそポテトサラダ	
	お休み	エリンギともやしのバター醤油風味炒め		さつまいもの旨煮	糸こんにゃくのおかか炒め	1 1 1
4		熱量 495 Kcal			熱量 436 Kcal	月
\_			たんぱく質 18.5 g			7
週		脂質 30.3 g	脂質 33.8 g	脂質 22.9 g	脂質 21.2 g	
		炭水化物 38.2 g	炭水化物 24.2 g	炭水化物 36.5 g	炭水化物 41.5 g	
		食塩相当量 3.9 g	食塩相当量 2.6 g	食塩相当量 2.9 g	食塩相当量 2.9 g	
•						

ごはん付きコース 670円(税込)

# 12月度夕食宅配弁当メニュー <sub>タ食宅配フリーコール 0120-69-8003</sub>

### 口座引落しのご案内

11月24日~11月28日お届け

12月1日~12月5日お届け分

12月8日~12月12日お届け

12月15日~12月19日お届け



### 1月13日(火)に口座引落し

### ※保管方法

お届け後は冷蔵庫で保管し、お届け 当日の21時までにお召し上がりくだ

### ※お召し上り方

デザート、漬物を取り出し、電子レ ンジで1分30秒を目安に温めてくださ い。電子レンジ対応容器なので、蓋 はしたままで大丈夫です。

### ※食材について

卵、乳製品、小麦、魚介類を原料に 含みます。本品製造工場では、卵、 乳、小麦、エビ、カニ、そば、落花 生を含む製品を生産しています。

### ※表示の栄養値について

栄養値は献立作成時の計算値のため、 食材・分量調整により前後する場合 があります。

栄養成分値はおかずのみの成分値で す。週平均・月平均の栄養値につき ましては、お電話にてお問合せくだ さい。

### ※メニュー内容

お米は国産米で約140gで、熱量(力 ロリー)は235kcalです。

★の表記はデザートとなります。 食材入荷の都合によりメニューを変 更させていただく場合があります。

### ※容器について

軽く水洗いしご返却いただき ますようお願いいたします。

△)						
	12/1(月)	12/2(火)	12/3(水)	12/4(木)	12/5(金)	
	【さつま芋ご飯】	【白飯】	【白飯】	【白飯】	【白飯】★わらび餅(黒糖)	त्रीऽ
12	【チャプチェ】鶏ミンチ・人参	【チキン南蛮風】	【おでん】大根、こんにゃく、厚揚げなど		【肉団子の黒酢酢豚風】	変更締
12	【さわら煮つけ】	【揚げ茄子の甘辛煮】	【野菜かき揚げ】	【野菜コロッケ】	【高野の玉子とじ】	締
月	【ほうれん草と椎茸の煮浸し】	【シェルマカロニツナサラダ】	【ほうれん草とコーンの和え物】	【キャベツのゆず風味和え】	【千切り昆布煮】	切
$\Box$	【玉子とカリフラワーのサラダ】オカズノミ	【コンニャクの白和え】オカズノミ	【わかめと刻み揚げ煮】オカズノミ	【がんも煮】オカズノミ	【ポテトサラダ】オカズノミ	1
1	熱量 257 Kcal	熱量 290 Kcal	熱量 206 Kcal	熱量 291 Kcal	熱量 222 Kcal	月
'	たんぱく質 11.3 g	たんぱく質 10.9 g	たんぱく質 11.1 g	たんぱく質 12.3 g	たんぱく質 10.2 g	2
週	脂質 12.8 g	脂質 18.4 g	脂質 3.5 g	脂質 10.8 g	脂質 12.0 g	$\stackrel{4}{\boxminus}$
旭	炭水化物 24.1 g	炭水化物 20.4 g	炭水化物 25.3 g	炭水化物 38.7 g	炭水化物 26.3 g	
	食塩相当量 2.9 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 2.7 g	食塩相当量 2.1 g	食塩相当量 2.6 g	
	12/8(月)	12/9(火)	12/10(水)	12/11(木)	12/12(金)	
	【白飯】	【白飯】★フルーツゼリー	【鮭ご飯】	【白飯】	【白飯】	
12	【トンカツ】	【肉豆腐】	【豚肉の生姜焼き風】	【炊き合わせ】生姜天、里芋、大根他		変
12	【やきそば】	【切干大根のそぼろ煮】	【白菜とお揚げの煮びたし】	【ミートスパゲティ】	【大根のそぼろあんかけ】	変更締
月	【竹輪としらすの酢の物】	【ナポリタンスパゲティ】	【メンマとキャベツ和え】	【ほぐし鶏とピーマンのゆず風味サラダ】	【キャベツとワカメのしそ風味】	切
73	【インゲンのピリ辛和え】朸ズに	【カニカマとブロッコリーの酢の物】カカズノミ	【絹揚げ豆腐煮】オカズノミ	【大豆のクリーム煮】オカズノミ	【カリフラワーのキムチもやし和え】オカズノミ	1
2	熱量 294 Kcal	熱量 241 Kcal	熱量 239 Kcal	熱量 206 Kcal	熱量 209 Kcal	月
	たんぱく質 13.0 g	たんぱく質 10.3 g	たんぱく質 12.1 g	たんぱく質 10.2 g	たんぱく質 11.8 g	1
週	脂質 12.9 g	脂質 9.6 g	脂質 9.7 g	脂質 5.8 g	脂質 8.7 g	日
旭	炭水化物 32.8 g	炭水化物 28.9 g	炭水化物 26.6 g	炭水化物 28.0 g	炭水化物 23.5 g	
	食塩相当量 2.2 g	食塩相当量 2.3 g	食塩相当量 2.9 g	食塩相当量 2.4 g	食塩相当量 2.1 g	
	12/15(月)	12/16(火)	12/17(水)	12/18(木)	12/19(金)	
	【白飯】★イチゴ杏仁	【おかかご飯】	【白飯】	【白飯】	【白飯】	
12	【ギョーザの豚骨スープあんかけ】	【メバルの柚子風味煮】【切干大根煮】	【味噌カツ チキン】	【豚肉と野菜煮】	【天ぷら盛合せ】エビ、南瓜他	変更締
12	【オムレツトマトソースかけ】	【ひじき煮】	【白菜とさつま揚げの生姜煮】	【カレーコロッケ】	【卯の花】	安 締
月	【春菊ツナマヨサラダ】	【竹輪のすき焼き風煮】	【カリフラワーのおかか和え】	【枝豆とツナの味噌マヨサラダ】	【大根なます】	切
,,,	【南瓜のバター煮】オカズノミ	【肉団子のケチャップ煮】オカズノミ	【五目豆】オカズノミ	【山菜の甘酢和え】オカズノミ	【こんにゃくステーキ風炒め】オカズノミ	1
3	熱量 265 Kcal	熱量 221 Kcal	熱量 212 Kcal	熱量 281 Kcal	熱量 276 Kcal	月
	たんぱく質 10.2 g	たんぱく質 14.5 g	たんぱく質 10.4 g	たんぱく質 14.3 g	たんぱく質 10.4 g	8
週	脂質 12.9 g	脂質 5.6 g	脂質 7.8 g	脂質 15.2 g	脂質 9.1 g	日
	炭水化物 23.7 g	炭水化物 32.0 g	炭水化物 26.1 g	炭水化物 21.1 g	炭水化物 37.7 g	
	食塩相当量 3.0 g	食塩相当量 2.4 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 1.6 g	食塩相当量 2.0 g	
	12/22(月)	12/23(火)	12/24(水)使い切り容器	12/25(木)使い切り容器	12/26(金)使い切り容器	
	【白飯】	【一条】	【白飯】★プチシュークリーム	【白飯】	【わかめご飯】	
		【白飯】				7/1/
12	【オムレツデミグラスソースかけ】	【厚揚げとナスの和風あんかけ】	【和風オニオンソースハンバーグ】	【フィッシュフライ(たら)タルタルソースかけ】	【春巻き】	変 更
12	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】	【回鍋肉】	変更締!
	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】 【玉ねぎと竹輪の和風ドレッシング和え】	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】 【インゲンの胡麻サラダ】	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等 【シェルマカロニサラダ】	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】 【小松菜の煮びたし】	【回鍋肉】 【チンゲン菜のお浸し】	変更締切1
12 月	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】	【回鍋肉】	変更締切12
月	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】 【玉ねぎと竹輪の和風ドレッシング和え】	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】 【インゲンの胡麻サラダ】	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等 【シェルマカロニサラダ】	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】 【小松菜の煮びたし】	【回鍋肉】 【チンゲン菜のお浸し】	変更締切12月:
	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】 【玉ねぎと竹輪の和風ドレッシング和え】 【菜の花とカニカマの和え物】 オカズノミ 熱量 216 Kcal たんぱく質 10.7 g	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】 【インゲンの胡麻サラダ】 【キャベツひじき煮】オカズノミ 熱量 245 Kcal たんぱく質 12.3 g	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等 【シェルマカロニサラダ】 【焼きビーフン】オカズノミ 熱量 295 Kcal たんぱく質 10.2 g	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】 【小松菜の煮びたし】 【きんぴらごぼう】オカズノミ 熱量 276 Kcal たんぱく質 12.2 g	【回鍋肉】 【チンゲン菜のお浸し】 【竹輪と分葱の味噌和え】オカズノミ 熱量 267 Kcal たんぱく質 14.5 g	切 1 2
月 4	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】 【玉ねぎと竹輪の和風ドレッシング和え】 【菜の花とカニカマの和え物】 オカズノミ 熱量 216 Kcal たんぱく質 10.7 g 脂質 9.1 g	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】 【インゲンの胡麻サラダ】 【キャベツひじき煮】オカズノミ 熱量 245 Kcal たんぱく質 12.3 g 脂質 14.5 g	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等 【シェルマカロニサラダ】 【焼きビーフン】オカズノミ 熱量 295 Kcal たんぱく質 10.2 g 脂質 16.5 g	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】 【小松菜の煮びたし】 【きんぴらごぼう】 オカズノミ 熱量 276 Kcal たんぱく質 12.2 g 脂質 7.3 g	【回鍋肉】 【チンゲン菜のお浸し】 【竹輪と分葱の味噌和え】オカズノミ 熱量 267 Kcal たんぱく質 14.5 g 脂質 11.7 g	切 1 2
月	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】 【玉ねぎと竹輪の和風ドレッシング和え】 【菜の花とカニカマの和え物】 オカズノミ 熱量 216 Kcal たんぱく質 10.7 g 脂質 9.1 g 炭水化物 23.4 g	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】 【インゲンの胡麻サラダ】 【キャベツひじき煮】オカズノミ 熱量 245 Kcal たんぱく質 12.3 g 脂質 14.5 g 炭水化物 17.2 g	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等 【シェルマカロニサラダ】 【焼きビーフン】オカズノミ 熱量 295 Kcal たんぱく質 10.2 g 脂質 16.5 g 炭水化物 26.3 g	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】 【小松菜の煮びたし】 【きんぴらごぼう】 オカズノミ 熱量 276 Kcal たんぱく質 12.2 g 脂質 7.3 g 炭水化物 39.8 g	【回鍋肉】 【チンゲン菜のお浸し】 【竹輪と分葱の味噌和え】オカズノミ 熱量 267 Kcal たんぱく質 14.5 g 脂質 11.7 g 炭水化物 27.9 g	切 1 2 月 1 5
月 4	【オムレツデミグラスソースかけ】 【南瓜煮】 【玉ねぎと竹輪の和風ドレッシング和え】 【菜の花とカニカマの和え物】 オカズノミ 熱量 216 Kcal たんぱく質 10.7 g 脂質 9.1 g	【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【エビカツ オーロラソース】 【インゲンの胡麻サラダ】 【キャベツひじき煮】オカズノミ 熱量 245 Kcal たんぱく質 12.3 g 脂質 14.5 g	【和風オニオンソースハンバーグ】 【温野菜明太マヨソースかけ】キャベツ等 【シェルマカロニサラダ】 【焼きビーフン】オカズノミ 熱量 295 Kcal たんぱく質 10.2 g 脂質 16.5 g	【フィッシュフライ (たら) タルタルソースかけ】 【大根と糸こんにゃく煮】 【小松菜の煮びたし】 【きんぴらごぼう】 オカズノミ 熱量 276 Kcal たんぱく質 12.2 g 脂質 7.3 g	【回鍋肉】 【チンゲン菜のお浸し】 【竹輪と分葱の味噌和え】オカズノミ 熱量 267 Kcal たんぱく質 14.5 g 脂質 11.7 g	切 1 2 月 1 5

1月7日~の週の変更は、12月24日(水)までに連絡をお願いいたします。

1月12日~の週の変更は、1月7日(水)までに連絡をお願いいたします。(12月29日、30日も受付しております。)

# 12月度たっぷり6ポケットメニュー タ食宅配フリーコール 0120-69-8003

### 口座引落しのご案内

11月24日~11月28日お届け

12月1日~12月5日お届け分

12月8日~12月12日お届け

12月15日~12月19日お届け



### 1月13日(火)に口座引落し

### ※保管方法

お届け後は冷蔵庫で保管し、お届け 当日の22時までにお召し上がりく ださい。

### ※お召し上り方

デザート、漬物を取り出し、電子レン ジで1分30秒を目安に温めてくださ い。電子レンジ対応容器なので、蓋 はしたままで大丈夫です。

### ※食材について

卵、乳製品、小麦、魚介類を原料に含 みます。本品製造工場では、卵、乳、 小麦、エビ、カニ、そば、落花生を含 む製品を生産しています。

### ※表示の栄養値について

栄養値は献立作成時の計算値のた め、食材・分量調整により前後する場 合があります。

栄養成分値はおかずのみの成分値 です。週平均・月平均の栄養値につ きましては、お電話にてお問合せく ださい。

### ※メニュー内容

食材入荷の都合によりメニューを変 更させていただく場合があります。

### ※容器について

プラリサイクル容器(レンジ可) でのお届けとなります。それぞ れの自治体ルールに従って廃 棄をお願いします。

	12/1(月)	12/2(火)	12/3(水)	12/4(木)	12/5(金)		
	牛と玉ねぎの甘辛炒め	エビのチリソース添え	鶏の照り焼き 	サワラの煮付け 	豚のチンジャオロース風	亦	
12	もやしと玉子のアサリあんかけ	鶏のレモンソースがけ	エビと野菜の甘酢炒め	春巻き	イトヨリ入り豆腐揚げの生姜あんかけ	変更締	
' _	キャベツのカレー炒め	もやしとあげのオイスターソース炒め	玉ねぎとツナ和え	春雨の炒め物	きんぴられんこん 	締	
月	切干大根と昆布の酢の物	白菜の酢の物	カニカマポテトサラダ	チンゲン菜と人参の煮浸し	明太マカロニサラダ	切	
'	枝豆と玉ねぎのチーズサラダ	オクラとわかめの青じそ和え	紫キャベツとひじきのサラダ	わかめの煮物	ほうれん草と人参のごま和え	1	
1 1	椎茸の旨煮	きんぴらごぼう	炊き合わせ(大根・人参)	つきこんにゃくのたらこ煮	里芋のそぼろあんかけ	月月	
	熱量 430 Kcal	熱量 481 Kcal	熱量 421 Kcal	熱量 449 Kcal	熱量 516 Kcal	2	
週	たんぱく質 10.1 g	たんぱく質 19.4 g	たんぱく質 21.6 g	たんぱく質 16.2 g	たんぱく質 12.0 g	4	
,—	脂質 34.0 g	脂質 31.7 g	脂質 26.0 g	脂質 26.5 g	脂質 39.6 g	日	
	炭水化物 23.5 g	炭水化物 30.4 g	炭水化物 25.1 g	炭水化物 29.6 g	炭水化物 29.1 g		
	食塩相当量 3.4 g 12/8(月)	食塩相当量 2.8 g <b>12/9(火</b> )	食塩相当量 2.3 g 12/10(水)	食塩相当量 2.8 g	食塩相当量 3.5 g 12/12(金)		
	<b>エZ/O(月)</b> 天ぷら(エビ・カニカマ・オクラ・サツマイモ)	<b>12/9(人)</b> ビーフカレー	<b>12/10(水)</b> サバの味噌煮	12/11(木) 酢鶏	<b>「Z/ IZ(並)</b> 八宝菜(アサリ)		
	まぜそば風	エビのニラ玉炒め	大根の中華そぼろあん	<u>□────────────────────────────────────</u>	<u>ハ玉米</u> (アケラ) シャキシャキそぼろ炒め	亦	
12	洋風おから	エロのニフェルの ごぼうとちくわのおかか煮	ひじき煮	アの花 アングラング アングラング アングラング アングラング アングラング アングラング アングラ アングラ	たらこスパゲティ	更	
_	わかめと玉ねぎの和え物	もやしとツナの中華煮	まねぎとベーコンの炒め物	ちくわとキャベツの甘辛炒め	たうころハファイ 炊き合わせ(こんにゃく・人参)	変更締	
月	大根サラダ	きゅうりと大根のしそ和え	パンプキンサラダ	きゅうりとわかめの酢の物	さつまいもサラダ	切	
	きんぴらこんにゃく	細切昆布煮	ほうれん草と人参の煮浸し	いんげんの梅マヨネーズ和え	大豆のトマトソース炒め	1 1	
2	熱量 367 Kcal	熱量 341 Kcal	熱量 435 Kcal	1 - 1	熱量 491 Kcal	2 月	
\ <u></u>	たんぱく質 10.3 g	たんぱく質 10.1 g	<u></u>		たんぱく質 12.4 g	1	
週	脂質 22.2 g	脂質 16.7 g	脂質 25.6 g	脂質 28.6 g	脂質 35.5 g	自自	
	炭水化物 33.5 g	炭水化物 31.8 g	炭水化物 28.5 g	炭水化物 45.0 g	炭水化物 29.8 g		
	食塩相当量 3.2 g	食塩相当量 3.3 g	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 3.7 g	食塩相当量 3.9 g		
	12/15(月)	12/16(火)	12/17(水)	12/18(木)	12/19(金)		
	とんかつ	タチウオの煮付け	ハンバーグ トマトソース	ミックスフライ(エビフライ・アジフライ)	鶏肉のすだちおろしがけ	1	
12	干しエビとピーマンの炒め物	ソーセージ(マスタード)	野菜しんじょう	蒸し鶏の油淋鶏風	アサリとチンゲン菜の炒め物	変	
	ポテト明太バター風味和え	れんこんとそぼろのカレー炒め	チャプチェ	コーン入りさつまあげの煮物	白菜とあげの煮浸し	変 更 締	
月月	卯の花とひじきの和え物	チンジャオこんにゃく	ブロッコリーの醤油マヨネーズがけ	もやしとわかめの酢の物	キャベツとカニカマの豆乳サラダ	神 切	
	マカロニサラダ	コールスローサラダ	白菜の酢の物	切干大根の洋風炒め	ブロッコリーの卵とじ	1 1	
3	切干大根の煮物	小松菜と人参の煮浸し	人参しりしり	おろしえのき茸	エリンギと玉ねぎの甘辛炒め	2	
	熱量 434 Kcal	_	熱量 458 Kcal		_	月	
週	たんぱく質 10.2 g	たんぱく質 16.1 g	たんぱく質 12.6 g	たんぱく質 15.1 g	たんぱく質 24.3 g	8	
	脂質 24.9 g	脂質 34.0 g	脂質 27.6 g	脂質 25.0 g	脂質 34.1 g	日	
	炭水化物 39.3 g	炭水化物 32.3 g	炭水化物 33.8 g	炭水化物 36.1 g	炭水化物 18.5 g		
	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 3.7 g	食塩相当量 3.5 g	食塩相当量 3.3 g	食塩相当量 2.4 g		
	12/22(月)	12/23(火)	12/24(水)	12/25(木)	12/26(金)		
	白身魚(メルルーサ)のみりん風味焼き	豚皿風	ミネストローネ風	牛すき焼き エビとチンゲン菜の炒め物	サバの塩焼き	変	
12	麻婆ナス 焼きそば	カニのふわふわ豆腐揚げ 玉子ともやしのツナ炒め	チーズ鶏つくね 人参とさつま揚げの金平	内味噌ナムル	コーンコロッケ 大根の和風あんかけ	変更	
	がさては カリフラワーの塩昆布和え	************************************	高野豆腐の煮物	内味噌ナムル   きんぴらごぼうのマヨ和え	「 厚揚げのチリソース	締	
月	なます	素し鶏とピーマンの中華風	同野豆腐の無物 切干大根の柚子胡椒マヨネーズ和え	キャベツとハムのサラダ	<del>厚物</del> りのデリノーへ ごぼうのナムル	切り	
	************************************	#茸とかぼちゃの煮物	サイベッとコーンの豆乳炒め	大根とツナの炒め煮	枝豆ポテトサラダ	2	
4	ポロスパロマンのする成と風流 熱量 385 Kcal	性耳とがほうやの無物 熱量 479 Kcal	キャベラとコーラの豆乳房の 熱量 450 Kcal	大阪とファックを 熱量 398 Kcal	<u>校立</u> ボノトゥフタ 熱量 475 Kcal	月月	
	たんぱく質 17.0 g	たんぱく質 11.9 g	たんぱく質 14.0 g	たんぱく質 12.1 g	たんぱく質 15.1 g	1	
週	脂質 25.9 g	脂質 30.7 g	脂質 23.5 g	脂質 25.9 g	脂質 37.7 g	5	
	炭水化物 21.5 g	版水化物 33.8 g	施員 25.5 g 炭水化物 44.6 g	加負 25.7 g 炭水化物 26.3 g	版水化物 22.4 g	日	
	食塩相当量 3.2 g	食塩相当量 2.8 g	食塩相当量 4.3 g	食塩相当量 2.3 g	食塩相当量 2.4 g		
注)12月27日~1月6日の間はお休みとなります。							

1月7日~の週の変更は、12月24日(水)までに連絡をお願いいたします。

1月12日~の週の変更は、1月7日(水)までに連絡をお願いいたします。(12月29日、30日も受付しております。)