11月 13日(月) 11月

17日(金)

この献立は、天然だし、国産無添加チキンガラスープ、圧搾一番搾り菜 種油、特選丸大豆しょうゆ(遺伝子組換え原料不使用)を使用していま す。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

11 月 14 日 (火) おかず

ハンバーグは おろしポン酢 でさっぱりと食 べられます。



献 立 名	アレルゲン
ハンバーグ おろしポン酢ソース〇/マカロニソテー/ブロッコリーの和風煮	・乳成分・小麦/・小麦/・小麦
野菜とあさりの中華炒め〇	•小麦
わかめとツナの青じそ風味	•小麦
北海道男爵のコロッケ〇	•卵•乳成分•小麦
ちくわと椎茸の煮物	•小麦
白桃シロップ漬け	

11 月 16 日 (木) おかず

手作りのかき 揚げをご用意 しました。舞茸 の風味をお楽 しみください。



		1.8 g
献 立 名	アレルゲン	
豚肉と厚揚げの中華炒め	•乳成分•小麦	
舞茸のかき揚げ	•小麦	
大根と枝豆の和え物〇	•小麦	
ブロッコリーとマカロニのペペロン炒め	•小麦	
さつまいもと結び昆布の煮物〇	•小麦	
香の物	•小麦	

11 月 13 日 (月) おかず

七味を使用し たピリ辛こん にゃくはいか がですか?



パルシステム千葉

pal*system

成分值 エネルギ-383 kcal たんぱく質 15.5 脂質 22.6 炭水化物 29.4 カルシウム 32 mg 食塩相当量 2.2

<u>l</u>	2.2 8
献 立 名	アレルゲン
サワラのバジルオイル焼き/人参とコーンの炒め物〇/カレー包み揚げ〇	・乳成分・小麦/・乳成分/ ・乳成分・小麦
キャベツとひき肉の味噌炒め○	•小麦
平さやいんげんと玉ねぎのサラダ	
ごぼうとさつま揚げの中華炒め	•卵•小麦
ピリ辛こんにゃくO	•小麦
小粒大福	•乳成分

11 月 15 日 (水) おかず

サバは香りの 良い柚子胡椒 焼きにしました。

成分值

408 kcal

エネルギ

たんぱく質

16.9

225

33.5

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

成分值

382 kcal

エネルギー

たんぱく質

12.7

23.3

30.7

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

mg

42

脂質

60 mg

指質



エネルギ・ 381 kcal たんぱく質 19.3 脂質 22.6 炭水化物 24.7 カルシウム 76 mg 食塩相当量 2.8

成分值

献 立 名	アレルゲン
サバの柚子胡椒焼き/玉子焼き○/キャベツとあげの煮物○	・小麦/・卵・小麦/・小麦
カリフラワーとベーコンのバター醤油風味	•卵•乳成分•小麦
小松菜と人参の中華風味	•小麦
じゃがいもとパプリカの炒め物○	•小麦
ごぼうの煮物〇	•小麦
香の物	

11 月 17 日 (金) おかず

カレイの唐揚げと タルタルソースの 相性は抜群です。

タルタルソースは電 子レンジで温められ ません。カレイの唐 揚げにかけてお召し 上がりください。



エネルギー 386 kcal たんぱく質 17.8 脂質 22.0 炭水化物 27.9 カルシウム 59 mg

食塩相当量 2.6

成分值

	献 立 名	アレルケン
	カレイの唐揚げ タルタルソース/ビーフンの炒め物/焼売	・卵・乳成分・小麦/—/・卵・小麦
	野菜とハムのバター風味炒め〇	•乳成分
_	オクラと豆の中華煮	•小麦
	切干大根煮〇	•小麦
	なすの中華風味	•小麦
	香の物	•小麦

※アレルゲンは特定原材料7品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに」のみ表記しております。※作業内では、ほかのメニューと同一の厨房で調理しているた め、加工、調理過程において「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに」が微量に混入する可能性がございます。症状のある方はご注文をお控えください。※レンジ で温める際は、玉子やさつま揚げ、皮のあるおかず(魚・いか・ウインナー等)は破裂する可能性があるためご注意願います。事前に穴をあけたり、切込みを入れるこ とで防げます。また、温め時間はあくまでも目安ですのでご注意ください。※食材によって個体差が生じることがあります。予めご了承ください。

はんだけきタイプではん

11月 13日(月) 17日(金) 11月

この献立は、天然だし、国産無添加チキンガラスープ、圧搾一番搾り菜 種油、特選丸大豆しょうゆ(遺伝子組換え原料不使用)を使用していま

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。 ごはん付きのお米は、千葉県産こしひかりを使用しています。

11 月 14 日 (火) ごはん

カレイの天ぷ らにはピリ辛 のチリソース を合わせまし



	加貝	
	13.4	g
STATE OF THE PARTY	炭水化	物
	77.8	g
	カルシウ	フム
and the second	63	mg
	食塩相:	当量
	2.4	g

成分值

507 kcal

成分值

エネルギー

エネルギ

たんぱく質

16.6

献 立 名	アレルゲン
カレイの天ぷら チリソース/ビーフンの炒め物	•小麦/—
小松菜のごま和え	•小麦
炊き合わせ(がんも・こんにゃく・人参)〇	•小麦
なすの照り焼き	•小麦
香の物	•小麦
しそ風味ごはん〇	

11 月 16 日 (木) ごはん

手作りでは手 間のかかるれ んこん肉詰め フライをご用 意しました。



557	kcal
たんぱ	〈質
22.3	g
脂質	
19.5	g
炭水化	物
69.0	g
カルシワ	ウム
20	mg
合恒相	半분

	22.3	g
MANUAL TO THE PARTY OF THE PART	脂質	
	19.5	g
	炭水化:	物
	69.0	g
	カルシウ	ンム
	20	mg
	食塩相	当量
	1.8	g

献立名	アレルゲン
ブリの粕漬け焼き/ごぼうと人参の煮物	・卵・小麦/・小麦
れんこん肉詰めフライ	•小麦
にらもやし炒め○	•小麦
高野豆腐の和風煮	•小麦
香の物	•小麦
ごはん〇	

13 日 (月) 11 月 ごはん

黒糖の香りが 広がるわらび 餅をお召し上 がりください。



成分值 エネルギ-531 kcal たんぱく質 14.9 脂質 12.4 炭水化物 89.0 カルシウム 25 mg 食塩相当量 26

パルシステム千葉

pal*system

		2.0 g
,	献 立 名	アレルゲン
	肉団子のスープ煮〇	•乳成分•小麦
	春雨中華サラダ	•小麦
	ブロッコリーとウインナーのハニーマスタードソテー	- 卵
1	じゃがいもの唐揚げ	•乳成分•小麦
7	黒糖わらび餅	
۲	ごはん〇	

11 月 15 日 (水) ごはん

平さやいんげ んとコーンは 梅風味でさっ ぱりとした味に 仕上げました。



成分值 エネルギー 551 kcal たんぱく質 21.6 脂質 18.8 炭水化物 68.9 カルシウム 38 mg 食塩相当量 2.4

献 立 名	アレルゲン
スタミナ唐揚げ	•乳成分•小麦
平さやいんげんとコーンの梅風味	•小麦
大根とチンゲン菜のそぼろ炒め〇	•小麦
豆腐入りさつま揚げ	・卵・小麦
香の物	•小麦
ごはん〇	

11 月 17 日 (金) ごはん

さつまいもの 甘煮でほっこ りしません か?



エネルギー 539 kcal たんぱく質 17.5 脂質 14.8 炭水化物 81.1 カルシウム 56 mg 食塩相当量 1.9

成分值

献立名	アレルゲン
八宝菜	•卵•小麦
ブロッコリーと人参の塩昆布炒め	•小麦
イカの小判焼き/マカロニソテー	—/•小麦
さつまいもの甘煮〇	•小麦
香の物	
ごはん〇	

※アレルゲンは特定原材料7品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに」のみ表記しております。※作業内では、ほかのメニューと同一の厨房で調理しているた め、加工、調理過程において「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに」が微量に混入する可能性がございます。症状のある方はご注文をお控えください。※レンジ で温める際は、玉子やさつま揚げ、皮のあるおかず(魚・いか・ウインナー等)は破裂する可能性があるためご注意願います。事前に穴をあけたり、切込みを入れるこ とで防げます。また、温め時間はあくまでも目安ですのでご注意ください。※食材によって個体差が生じることがあります。予めご了承ください。

13日(月) 11月 17日(金) 11月

この献立は、天然だし、国産無添加チキンガラスープ、圧搾一番 搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ(遺伝子組換え原料不使用)を使 用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

11 月 14 日 (火) こだわり御膳

鶏肉の八幡巻 きは、にんじん、 いんげん、ごぼ うを巻いていま す。



	1/5	
Say.		

	0
献立名	アレルゲン
赤魚の粕漬け焼き/野菜と椎茸の煮物/紅生姜かき揚げ	・卵・小麦/・小麦/・小麦
水餃子と野菜の中華煮〇	·卵·乳成分·小麦
マカロニとベーコンのバター風味ソテー	•卵•乳成分•小麦
小松菜とさつま揚げの炒め物	•卵•小麦
ブロッコリーのガーリックオイル和え	•小麦
鶏肉の八幡巻き	•小麦
さつまいもの和風あん〇	•小麦
香の物	

11 月 16 日 (木) こだわり御膳

甘く仕上げたうぐいす 豆をお召し上がりくだ さい。

タルタルソースは電子 レンジで温められませ ん。鮭フライにかけてお 召し上がりください。



たんぱく	質
21.3	g
脂質	
28.0	g
炭水化物	b
49.2	g
カルシウ	ム
51	mg
食塩相当	量
3.0	g

成分值

エネルギー

534 kcal

成分值

393 kcal

エネルギー

たんぱく質

18.2

脂質

16.7

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

3.2

57 mg

g

42.2

	0.0	8	
献立名	アレ	・ルゲン	
鮭フライ タルタルソース/れんこんつくね〇/ビーフンの炒め物	卵・小麦/・卵	・乳成分・小麦	/-
青椒肉絲〇	• 4	小麦	
ブロッコリーとささみの中華煮	• 4	小麦	
きんぴらごぼう	• 4	小麦	
野菜とはんぺんの煮物〇	- 卵	•小麦	
大根のコンソメ煮〇			
小松菜とマッシュルームのガーリックソテー	• 孚	成分	
うぐいす豆			

11 月 13 日 (月) こだわり御膳

すき焼き風に甘 辛く味付けした コロッケはいか がですか?



pal*system

パルシステム千葉

成分值 エネルギー 465 kcal たんぱく質 21.1 脂質 22.4 炭水化物 42.9 カルシウム 83 mg 食塩相当量 3.5

		0.0 g
献立名	アレ	・ルゲン
豚肉とカニカマの柚子味噌炒め〇/ホッケのサンゾク焼き/オクラのだし煮	・卵・小麦・カ	↑に/・小麦/―
すき焼き風コロッケ	•乳成	分∙小麦
大根とハムのレモンペッパーソテー〇	•乳成	分·小麦
じゃがいもとウインナーのソース炒め〇	1	- 卵
チンゲン菜と豆腐の中華煮〇	• ,	小麦
わかめとしめじの和風煮〇	- 4	小麦
ごぼうの煮物〇	-,	小麦
小粒大福	成分	

11 月 15 日 (水) こだわり御膳

チャプチェは春雨を 使用した料理です。

チンゲン菜とイカの中華 炒めは電子レンジで加熱 しすぎると破裂することが ございますのでご注意く ださい。



成分值 エネルギー 418 kcal たんぱく質 22.4 脂質 23.6 炭水化物 27.0 カルシウム 60 mg 食塩相当量 3.1

献立名	アレルゲン
サワラの生姜焼き/平サヤいんげんとコーンの煮物/エビマヨ	・小麦/・小麦/・卵・小麦・えび
牛肉とニラのチャプチェ〇	∙小麦
チンゲン菜とイカの中華炒め〇	•小麦
野菜と豆のバジルソテー	•乳成分•小麦
切干大根煮〇	∙小麦
ひじきとハムの洋風煮	•乳成分
高野豆腐の中華煮	•小麦
香の物	

11 月 17 日 (金) こだわり御膳

旬のきのこと豚 肉を合わせて 甘辛いたれで 炒めました。



成分值 エネルギー 482 kcal たんぱく質 24.3 脂質 26.0 炭水化物 36.8 カルシウム 36 mg 食塩相当量

献立名	アレルゲン
豚肉ときのこの炒め物○/肉の包み揚げ○	・小麦/・卵・乳成分・小麦
サバのサンショウ焼き/野菜の塩昆布煮	・小麦/・小麦
いんげんとこんにゃくの中華煮	•小麦
かぼちゃの煮物	•小麦
豆のごま和えサラダ	•小麦
キャベツとツナのコンソメ煮〇	
カリフラワーとちくわの炒め物	•卵•小麦
香の物	•小麦

※アレルゲンは特定原材料7品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに」のみ表記しております。※作業内では、ほかのメニューと同一の厨房で調理しているため、加工、調理過程において「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに」が微量に混入する可能性がございます。症状のある方はご注文をお控えください。※レンジ で温める際は、玉子やさつま揚げ、皮のあるおかず(魚・いか・ウインナー等)は破裂する可能性があるためご注意願います。事前に穴をあけたり、切込みを入れるこ とで防げます。また、温め時間はあくまでも目安ですのでご注意ください。※食材によって個体差が生じることがあります。予めご了承ください。

ボリューム弁当 (ごはん240g目安) エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 カルシウム 683 24.9 12.7 112.4 2.8 月上レカツとカレイの西京焼き弁当 11 13 卵•小麦 kcal 20.2 27.7 109.3 790 2.5 11 月 火回鍋肉弁当 14 到成分•小妻 kcal 639 24.9 9.3 卵・乳成分・ 月 11 15 水 エビフライと白身フライと赤魚の煮付け弁当 В kcal 卵・乳成分 小麦・えび 21.7 16.5 717 30 月 木 ハンバーグデミグラスソースとエビカツ弁当 11 16 В kcal 663 17.7 13.5 113.6 卵·乳成分 16 月 11 17 金力ツ丼

白飯(150g目安) ※千葉県産こしひかり

おまかせサラダ(60g目安)

※サラダの種類は日々変わります。サラダに合った ドレッシングと一緒にお届けします。

<宅配便>	冷》	東おかず Cセット(5個セット)	です。 Cセット(5個セット) 成分値 コキルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 コ		アレルゲン		
		トマト煮込みハンバーグ	272 15.2 kcal g		15.6 g		卵・乳成分・ 小麦・えび
,		海鮮あんかけ焼きそば	322 11.1 kcal g	15.1 g	34.3 g		卵・乳成分・ 小麦・えび
11月13日	月	豚肉のチリソース	332 16.4 kcal g	17.7 g	26.7 g		卵·乳成分· 小麦
		帆立のバター醤油	264 22.8 kcal g	12.4 g	15.4 g	g	乳成分・小麦
	クリームシチュー	270 20.3 kcal g		19.4 g		卵·乳成分· 小麦	

ご利用方法

- ◇1週間に合計3食以上ご利用があれば、週1日よりお好きなメニューをお届けします。
- ◇「うちの晩ごはんシリーズ(3種)」・「ボリューム弁当」をお好きなメニューに組み合わせが可能です。
- ◇「ボリューム弁当」はそれぞれのメニューを日替りで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「冷凍おかずセット」は5個1セットをダンボールに梱包してヤマト運輸株式会社「クール宅急便(冷凍)」で 月曜日にお届けします。



生協の夕食宅配 受付センター

0120-228-566

<受付時間>月曜日~金曜日 10:00~18:30

- ※ご注文の変更や休止は、前週水曜日までにご連絡ください。
- ※受付締切り後の変更・キャンセルはご遠慮いただいております。
- ※材料入荷の都合により献立の内容が変更になることがございます。
- ※容器は、軽く水洗いを行い、次回のお届け時に返却してください。

