

おかずタイプ
うちの(晩)ごはん

夕食
生協の
宅配

4月 22日(月)
↓
4月 26日(金)

この献立は、天然だし、国産無添加チキンガラスープ、压榨一番搾り菜種油、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 ○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。

4月 22日(月) おかず

煮物は美味し
いと好評の一
品です。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 411 kcal |
| たんぱく質 | 16.2 g |
| 脂質 | 26.4 g |
| 炭水化物 | 27.3 g |
| カルシウム | 63 mg |
| 食塩相当量 | 2.3 g |

| 献立名 | アレルギー |
|--------------------|-----------|
| 豚肉と野菜のバジルソテー／イカフライ | ・乳成分・小麦 |
| キャベツとひき肉の中華煮○ | ・小麦 |
| カリフラワーと人参のカレー風炒め | ・小麦 |
| 小松菜と玉ねぎの炒め物 | ・卵・乳成分・小麦 |
| 人参と椎茸の煮物○ | ・小麦 |
| 小粒大福 | ・乳成分 |

4月 23日(火) おかず

シンプルな味
わいのサワラ
は味噌漬け焼
きにしました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 388 kcal |
| たんぱく質 | 17.6 g |
| 脂質 | 21.1 g |
| 炭水化物 | 30.6 g |
| カルシウム | 74 mg |
| 食塩相当量 | 2.3 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------------|---------|
| サワラの味噌漬け焼き／玉ねぎとメンマの炒め物／揚げ焼売 | ・卵・小麦 |
| 豆腐と野菜の中華炒め | ・小麦 |
| 切干大根とキャベツの炒め煮○ | ・小麦 |
| 小松菜とひき肉のバター風味ソテー | ・乳成分・小麦 |
| さつまいものおかか煮○ | ・小麦 |
| 香の物 | |

4月 24日(水) おかず

餃子の具を油
揚げで包んだ
いなり餃子を
ご用意しまし
た。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 389 kcal |
| たんぱく質 | 18.0 g |
| 脂質 | 26.6 g |
| 炭水化物 | 17.3 g |
| カルシウム | 66 mg |
| 食塩相当量 | 1.8 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-------------------|-----------|
| 豚肉と大根の甘辛煮／いなり餃子 | ・卵・乳成分・小麦 |
| もやしと平サヤいんげんの中華炒め○ | ・小麦 |
| ブロッコリーとハムのサラダ | ・乳成分 |
| キャベツと人参のマスタードソテー○ | ・乳成分・小麦 |
| こんにやくとがんもの煮物○ | ・小麦 |
| 茶福豆 | |

4月 25日(木) おかず

コリコリとした
食感が楽しめる
茎わかめの
煮物をお楽し
みください。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 381 kcal |
| たんぱく質 | 15.3 g |
| 脂質 | 19.9 g |
| 炭水化物 | 36.2 g |
| カルシウム | 50 mg |
| 食塩相当量 | 2.4 g |

| 献立名 | アレルギー |
|------------------------|---------|
| カレイの天ぷら チリソース／ピーマンの炒め物 | ・小麦 |
| じゃがいもとウインナーのバター風味ソテー○ | ・卵・乳成分 |
| ひじきと茎わかめの和風煮○ | ・小麦 |
| 玉ねぎときのこの中華炒め | ・小麦 |
| 厚揚げの煮物 | ・乳成分・小麦 |
| りんごシロップ漬け | |

4月 26日(金) おかず

鶏肉の唐揚げの衣に
あおさを加えました。

野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。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 384 kcal |
| たんぱく質 | 18.8 g |
| 脂質 | 23.7 g |
| 炭水化物 | 27.6 g |
| カルシウム | 38 mg |
| 食塩相当量 | 2.2 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-------------------|---------|
| 鶏肉の磯辺唐揚げ／スパゲティソテー | ・乳成分・小麦 |
| 野菜とイカの中華炒め○ | ・小麦 |
| パプリカと玉ねぎのバター風味ソテー | ・乳成分 |
| わかめとちくわの和風煮 | ・卵・小麦 |
| ごぼうと大根の煮物○ | ・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |

※アレルギーは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」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・くるみ」が微量に混入する可能性があります。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。

うちの(晩)ごはん

ごはん付きタイプ

夕食
生協の
宅配

4月 22日(月)
↓
4月 26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 ○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。

4月 22日(月) ごはん

かぼちゃの煮物にはホクホクとした食感の栗かぼちゃを使用しました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 501 kcal |
| たんぱく質 | 16.1 g |
| 脂質 | 12.5 g |
| 炭水化物 | 78.3 g |
| カルシウム | 18 mg |
| 食塩相当量 | 1.8 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------------|-------|
| 豚肉のハニーマスタード焼き/もやしといんげんの炒め物○ | ・卵 |
| にら馒头○ | ・小麦 |
| 豆腐と野菜の洋風煮 | ・卵 |
| かぼちゃの煮物 | ・小麦 |
| 小粒大福 | ・乳成分 |
| ごはん○ | |

4月 23日(火) ごはん

豚肉と野菜はさっぱりと食べられるトマトソースで仕上げました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 566 kcal |
| たんぱく質 | 16.0 g |
| 脂質 | 21.5 g |
| 炭水化物 | 76.5 g |
| カルシウム | 22 mg |
| 食塩相当量 | 2.0 g |

| 献立名 | アレルギー |
|----------------|-----------|
| 豚肉と野菜のトマトソース和え | ・小麦 |
| 平サヤいんげんと人参のサラダ | ・卵・乳成分・小麦 |
| えびまる天 | ・卵・小麦・えび |
| 木の葉しんじょと椎茸の和風煮 | ・小麦 |
| 香の物 | |
| ごはん○ | |

4月 24日(水) ごはん

和食の定番、きんぴらごぼうとひじき煮をお楽しみください。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 480 kcal |
| たんぱく質 | 14.2 g |
| 脂質 | 12.6 g |
| 炭水化物 | 76.4 g |
| カルシウム | 70 mg |
| 食塩相当量 | 2.0 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------------------|-------|
| 鶏肉のジンジャーソース/小松菜と玉ねぎの炒め物/ちくわの磯辺天ぶら | ・小麦 |
| きんぴらごぼう | ・小麦 |
| ひじき煮○ | ・小麦 |
| 大根の中華煮○ | ・小麦 |
| みかんシロップ漬け | |
| ごはん○ | |

4月 25日(木) ごはん

カレーコロッケの香りで食欲がそそられます。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 567 kcal |
| たんぱく質 | 19.4 g |
| 脂質 | 18.8 g |
| 炭水化物 | 76.0 g |
| カルシウム | 29 mg |
| 食塩相当量 | 1.5 g |

| 献立名 | アレルギー |
|---------------------------|---------|
| サバのバター醤油風味焼き/玉ねぎとパプリカのソテー | ・乳成分・小麦 |
| キャベツとささみの和風炒め○ | ・小麦 |
| カレーコロッケ/スパゲティソテー | ・乳成分・小麦 |
| なすの煮浸し | ・小麦 |
| 香の物 | |
| ごはん○ | |

4月 26日(金) ごはん

ブリは旨味調味料の塩こうじを使用して焼き上げました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 548 kcal |
| たんぱく質 | 20.3 g |
| 脂質 | 17.8 g |
| 炭水化物 | 73.5 g |
| カルシウム | 25 mg |
| 食塩相当量 | 2.0 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------|---------|
| ブリの塩こうじ焼き/玉ねぎとコーンの炒め物 | ・小麦 |
| メンチカツ | ・乳成分・小麦 |
| キャベツときのこのソース炒め○ | |
| 人参とこんにゃくの煮物○ | ・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |
| ごはん○ | |

※アレルギーは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」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・くるみ」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ください。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。

うちの(晩)ごはん

こだわり御膳

夕食
生協の
宅配

4月 22日(月)
↓
4月 26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 ○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。

4月 22日(月) こだわり御膳

黒糖の風味が
楽しめるわらび
餅をご用意しま
した。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 474 kcal |
| たんぱく質 | 22.7 g |
| 脂質 | 25.1 g |
| 炭水化物 | 38.9 g |
| カルシウム | 42 mg |
| 食塩相当量 | 3.1 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------|---------|
| 豚肉と野菜のBBQ炒め○/ささみチーズカツ | ・乳成分・小麦 |
| サバの粕漬焼き/平サヤいんげんの煮物 | ・卵・小麦 |
| カリフラワーとウインナーのソース炒め | ・卵 |
| マカロニとハムの洋風煮 | ・乳成分・小麦 |
| キャベツとちりめんの和風煮○ | ・卵・小麦 |
| ちくわとねぎの中華炒め○ | ・卵・小麦 |
| 花型しんじょと椎茸の煮物 | ・小麦 |
| 黒糖わらび餅 | |

4月 23日(火) こだわり御膳

枝豆をメインに
使用したコロッ
ケはいかがで
すか？



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 413 kcal |
| たんぱく質 | 25.1 g |
| 脂質 | 21.2 g |
| 炭水化物 | 30.1 g |
| カルシウム | 119 mg |
| 食塩相当量 | 3.2 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------------|---------|
| 豚肉のデミグラスソース/スパゲティソテー/枝豆コロッケ | ・卵・小麦 |
| ホキの南部焼き/キャベツの和風煮○ | ・小麦 |
| 野菜とあさりのバジルソテー | ・乳成分・小麦 |
| しめじとコーンのバター風味ソテー○ | ・乳成分 |
| 紫キャベツのピクルス | ・小麦 |
| 大根のツナ煮○ | |
| わかめとあげの和風煮 | ・小麦 |
| うぐいす豆 | |

4月 24日(水) こだわり御膳

カレーの天ぷら
に野菜入りの
チリソースを合
わせました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 479 kcal |
| たんぱく質 | 23.7 g |
| 脂質 | 24.7 g |
| 炭水化物 | 37.9 g |
| カルシウム | 63 mg |
| 食塩相当量 | 3.4 g |

| 献立名 | アレルギー |
|------------------------------|---------|
| カレーの天ぷら チリソース/マカロニの炒め物/オムレツ○ | ・卵・小麦 |
| 豚肉の生姜炒め○ | ・小麦 |
| 野菜入り鶏つくね○ | ・小麦 |
| さつま揚げとこんにゃくの中華煮 | ・卵・小麦 |
| 野菜とハムのサラダ | ・乳成分・小麦 |
| 厚揚げの煮物 | ・乳成分・小麦 |
| じゃがいもとひき肉のバター風味ソテー○ | ・乳成分 |
| 白桃シロップ漬け | |

4月 25日(木) こだわり御膳

さつまいもは爽やか
な味わいのレモン煮
にしました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 523 kcal |
| たんぱく質 | 25.8 g |
| 脂質 | 31.0 g |
| 炭水化物 | 34.6 g |
| カルシウム | 170 mg |
| 食塩相当量 | 3.1 g |

| 献立名 | アレルギー |
|----------------------------|-----------|
| 国産鶏肉の唐揚げ 塩だれ○/ビーフンと玉ねぎの炒め物 | ・乳成分・小麦 |
| ブリの金山寺味噌焼き/人参とれんこんの煮物○ | ・小麦 |
| キャベツとイカの中華炒め○ | ・乳成分・小麦 |
| ひじきの煮物 | ・小麦 |
| 国産小松菜の豆乳よせ | |
| さつまいものレモン煮○ | ・小麦 |
| 大根とベーコンのマスタードソテー○ | ・卵・乳成分・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |

4月 26日(金) こだわり御膳

タルタルソースは豚肉野
菜巻きフライにもよく合
います。



タルタルソースは電子レ
ンジで温められません。
マスのムニエルにかけて
お召し上がりください。

| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 439 kcal |
| たんぱく質 | 18.3 g |
| 脂質 | 22.1 g |
| 炭水化物 | 41.9 g |
| カルシウム | 62 mg |
| 食塩相当量 | 3.0 g |

| 献立名 | アレルギー |
|------------------------------------|-----------|
| マスのムニエル タルタルソース/スパゲティソテー/豚肉野菜巻きフライ | ・卵・乳成分・小麦 |
| 水餃子と野菜の和風あんかけ○ | ・卵・乳成分・小麦 |
| しめじとメンマの中華炒め○ | ・小麦 |
| ブロッコリーと豆腐の和風煮 | ・小麦 |
| ピーマンとちくわのサラダ | ・卵・小麦 |
| なすと小えびの煮物 | ・小麦・えび |
| チンゲン菜と人参のバター醤油風味○ | ・乳成分・小麦 |
| ごま団子 | |

※アレルギーは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」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・くるみ」が微量に混入する可能性があります。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ください。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) | | | 成分値 | | | | | | アレルギー |
|---------------------|---|--------------|-----------|--------|--------|---------|-------|-------|----------|
| | | | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | カルシウム | 食塩相当量 | |
| 4月22日 | 月 | カツ丼 | 663 kcal | 17.7 g | 13.5 g | 113.6 g | 16 mg | 3.1 g | 卵・乳成分・小麦 |
| 4月23日 | 火 | カレイの南蛮あんかけ弁当 | 761 kcal | 20.9 g | 20.9 g | 117.5 g | 46 mg | 2.4 g | 卵・小麦 |
| 4月24日 | 水 | 鶏の唐揚げ弁当 | 1032 kcal | 33.0 g | 48.0 g | 107.7 g | 18 mg | 2.0 g | 乳成分・小麦 |
| 4月25日 | 木 | 天丼 | 797 kcal | 16.9 g | 18.8 g | 136.3 g | 10 mg | 3.0 g | 小麦・えび |
| 4月26日 | 金 | 回鍋肉弁当 | 790 kcal | 20.1 g | 28.1 g | 108.5 g | 27 mg | 2.5 g | 乳成分・小麦 |

| | |
|---------------------------------|---|
| 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> 冷凍おかず Bセット(5個セット) | | | 成分値 | | | | | | アレルギー |
|-------------------------|---|-------------------|----------|--------|--------|--------|-------|---------------|-------|
| | | | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 食塩相当量 | | |
| 4月22日 | 月 | メンチカツと鯖(サバ)の味噌煮 | 388 kcal | 9.7 g | 19.3 g | 43.7 g | 2.4 g | 卵・乳成分・小麦・えび | |
| | | 汁無し担々麺 | 287 kcal | 17.8 g | 5.2 g | 42.5 g | 2.2 g | 乳成分・小麦・えび・落花生 | |
| | | 牛しゃぶ | 264 kcal | 16.1 g | 16.7 g | 12.2 g | 1.9 g | 乳成分・小麦 | |
| | | 鯖(マグロ)と鰯(ブリ)の煮合わせ | 254 kcal | 18.5 g | 11.0 g | 20.3 g | 2.3 g | 卵・乳成分・小麦 | |
| | | 海老グラタン | 326 kcal | 20.4 g | 12.6 g | 32.7 g | 2.8 g | 乳成分・小麦・えび・落花生 | |

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14種類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場合がございます。
- ※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。
- ※献立内容で一行に複数メニューがある場合、アレルギーは一括表示をしています。

うちの(晩)ごはん おかずタイプ

夕食
生協の
宅配

4月 29日(月)
↓
5月 3日(金)

この献立は、天然だし、国産無添加チキンガラスープ、压榨一番搾り菜種油、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 ○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。

4月 29日(月) おかず

ハニーマス
タードソースは
はちみつのか
みとマスタード
の辛みが楽し
めます。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 382 kcal |
| たんぱく質 | 12.0 g |
| 脂質 | 17.9 g |
| 炭水化物 | 49.8 g |
| カルシウム | 39 mg |
| 食塩相当量 | 2.6 g |

| 献立名 | アレルゲン |
|-------------------------------------|---------|
| 鶏肉のハニーマスタード焼き／パプリカと玉ねぎの炒め物／カレー包み揚げ○ | ・乳成分・小麦 |
| ミートスパゲティ | ・乳成分・小麦 |
| わかめと人参の中華煮○ | ・小麦 |
| ごぼうとさつま揚げの炒め物 | ・卵・小麦 |
| さつまいものレモン煮○ | ・小麦 |
| 黒糖わらび餅 | |

4月 30日(火) おかず

国産ほうれん
草を使用した
ごま和えをご
用意しました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 386 kcal |
| たんぱく質 | 14.2 g |
| 脂質 | 21.3 g |
| 炭水化物 | 34.2 g |
| カルシウム | 63 mg |
| 食塩相当量 | 2.7 g |

| 献立名 | アレルゲン |
|-----------------------------------|-----------|
| ハンバーグ 生姜風味あん○／マカロニソテー／北海道男爵のコロッケ○ | ・卵・乳成分・小麦 |
| 野菜とあさりの中華炒め○ | ・小麦 |
| ほうれん草のごま和え○ | ・小麦 |
| ブロッコリーと玉ねぎのバター風味炒め | ・乳成分 |
| 大根の煮物○ | ・小麦 |
| 杏仁豆腐 | ・乳成分 |

5月 1日(水) おかず

サバはシンプ
ルな塩焼きに
しました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 393 kcal |
| たんぱく質 | 20.7 g |
| 脂質 | 22.9 g |
| 炭水化物 | 25.8 g |
| カルシウム | 68 mg |
| 食塩相当量 | 2.9 g |

| 献立名 | アレルゲン |
|-----------------------|---------|
| サバの塩焼き／キャベツの煮物○／メンチカツ | ・乳成分・小麦 |
| カリフラワーといんげんのソース炒め | |
| 切干大根の煮物○ | ・小麦 |
| 小松菜とパプリカのバター風味ソテー | ・乳成分 |
| 玉子焼き○ | ・卵・小麦 |
| 香の物 | |

5月 2日(木) おかず

なすはさっぱり
と食べられる
青じそ風味に
仕上げました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 415 kcal |
| たんぱく質 | 13.6 g |
| 脂質 | 27.1 g |
| 炭水化物 | 28.8 g |
| カルシウム | 36 mg |
| 食塩相当量 | 2.4 g |

| 献立名 | アレルゲン |
|-----------------------|---------|
| 豚肉と厚揚げの炒め物 | ・乳成分・小麦 |
| かぼちゃと枝豆のかき揚げ○ | ・小麦 |
| 大根とオクラの中華煮○ | ・小麦 |
| ブロッコリーとソーセージのバター風味ソテー | ・卵・乳成分 |
| なすの青じそ風味 | ・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |

5月 3日(金) おかず

カレーの天ぶ
らにねぎ塩だ
れがよく合
います。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 427 kcal |
| たんぱく質 | 22.0 g |
| 脂質 | 23.7 g |
| 炭水化物 | 32.0 g |
| カルシウム | 81 mg |
| 食塩相当量 | 2.9 g |

| 献立名 | アレルゲン |
|---------------------------|-------|
| カレーの天ぶら ねぎ塩だれ／ビーフンの炒め物／焼売 | ・卵・小麦 |
| 野菜と豚肉のバター風味炒め○ | ・乳成分 |
| 豆のトマト煮○ | ・乳成分 |
| こんにゃくとあげの炒め煮 | ・小麦 |
| ちくわと椎茸の中華煮 | ・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |

※アレルゲンは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」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・くるみ」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ください。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。

うちの(晩)ごはん

ごはん付きタイプ

夕食
生協の
宅配

4月 29日(月)
↓
5月 3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 ○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。

4月 29日(月) ごはん

肉団子のカレーソースで
白いごはんが
すすみます。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 546 kcal |
| たんぱく質 | 14.5 g |
| 脂質 | 15.2 g |
| 炭水化物 | 86.8 g |
| カルシウム | 34 mg |
| 食塩相当量 | 2.0 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------|---------|
| 肉団子のカレーソース○ | ・乳成分・小麦 |
| キャベツとコーンの煮物○ | ・小麦 |
| ブロッコリーとウインナーのバター風味ソテー | ・卵・乳成分 |
| じゃがいもの唐揚げ | ・乳成分・小麦 |
| 小粒大福 | ・乳成分 |
| ごはん○ | |

4月 30日(火) ごはん

甘辛なチリ
ソースで仕上
げたカレイの
天ぷらはいか
がですか？



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 531 kcal |
| たんぱく質 | 17.4 g |
| 脂質 | 15.1 g |
| 炭水化物 | 79.4 g |
| カルシウム | 62 mg |
| 食塩相当量 | 2.6 g |

| 献立名 | アレルギー |
|------------------------|--------|
| カレイの天ぷら チリソース/ビーフンの炒め物 | ・小麦 |
| 小松菜とベーコンのソース炒め | ・卵・乳成分 |
| 炊き合わせ(がんも・こんにやく・人参)○ | ・小麦 |
| なすの生姜醤油 | ・小麦 |
| しそひじき | ・小麦 |
| ごはん○ | |

5月 1日(水) ごはん

ねばねば食感
のめかぶおくら
をお楽しみく
ださい。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 542 kcal |
| たんぱく質 | 21.4 g |
| 脂質 | 17.5 g |
| 炭水化物 | 70.6 g |
| カルシウム | 17 mg |
| 食塩相当量 | 1.8 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------|---------|
| 鶏肉の唐揚げ ハニーマスタード | ・乳成分・小麦 |
| めかぶおくら | ・小麦 |
| 大根と人参のツナ炒め○ | ・小麦 |
| 高野豆腐の中華煮 | ・小麦 |
| うぐいす豆 | |
| ごはん○ | |

5月 2日(木) ごはん

れんこん肉詰
めフライには
お好みでソー
スやマヨネー
ズをつけてお
召上がりくだ
さい。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 557 kcal |
| たんぱく質 | 22.5 g |
| 脂質 | 19.2 g |
| 炭水化物 | 69.9 g |
| カルシウム | 22 mg |
| 食塩相当量 | 2.3 g |

| 献立名 | アレルギー |
|----------------------|---------|
| ブリの粕漬け焼き/キャベツと人参の煮物○ | ・卵・小麦 |
| れんこん肉詰めフライ | ・小麦 |
| 野菜と豚肉のバジルソテー | ・乳成分・小麦 |
| 豆腐入りさつま揚げ | ・卵・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |
| ごはん○ | |

5月 3日(金) ごはん

ほんのり甘いさつ
まいもとごぼうの
かき揚げをご用意
しました。

ドレッシングは電子
レンジで温められ
ません。和え物に
かけてお召上が
りください。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 518 kcal |
| たんぱく質 | 16.3 g |
| 脂質 | 15.6 g |
| 炭水化物 | 74.9 g |
| カルシウム | 28 mg |
| 食塩相当量 | 2.1 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------|---------|
| 豚肉と玉子の甘辛炒め | ・卵・小麦 |
| ブロッコリーと人参の和え物 | ・小麦 |
| さつまいもとごぼうのかき揚げ○ | ・小麦 |
| 厚揚げと椎茸の中華煮 | ・乳成分・小麦 |
| 香の物 | |
| ごはん○ | |

※アレルギーは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」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・くるみ」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ください。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。

うちの(晩)ごはん

こだわり御膳

夕食
生協の
宅配

4月 29日(月)
↓
5月 3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 ○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。

4月 29日(月) こだわり御膳

すき焼き風の味付けにしたコロッケをご用意しました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 452 kcal |
| たんぱく質 | 19.5 g |
| 脂質 | 24.4 g |
| 炭水化物 | 36.6 g |
| カルシウム | 84 mg |
| 食塩相当量 | 3.4 g |

| 献立名 | アレルギー |
|------------------------------|--------------|
| 豚肉とカニカマのちゃんぽん炒め○/ホッケのみりん醤油焼き | ・卵・乳成分・小麦・かに |
| すき焼き風コロッケ | ・乳成分・小麦 |
| わかめとしめじの和風煮○ | ・小麦 |
| 玉ねぎとウインナーのソース炒め | ・卵 |
| チンゲン菜と豆腐の中華煮○ | ・小麦 |
| 大根とハムのバジルソテー○ | ・乳成分・小麦 |
| ごぼうの煮物○ | ・小麦 |
| 小粒大福 | ・乳成分 |

4月 30日(火) こだわり御膳

鴨肉を使用したつくねはゆず入りの和風あんので仕上げました。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 454 kcal |
| たんぱく質 | 21.9 g |
| 脂質 | 20.2 g |
| 炭水化物 | 46.0 g |
| カルシウム | 51 mg |
| 食塩相当量 | 3.3 g |

| 献立名 | アレルギー |
|---------------------------------|-----------|
| 赤魚の塩こうじ焼き/平サヤいんげんの炒め物/紅生姜入りかき揚げ | ・小麦 |
| 鴨つくねのゆず風味あん | ・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 |
| 豆のごま和えサラダ | ・小麦 |
| 鶏肉の八幡巻き | ・小麦 |
| さつまいもの甘煮○ | ・小麦 |
| 香の物 | |

5月 1日(水) こだわり御膳

デザートに杏仁豆腐をお召し上がりください。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 384 kcal |
| たんぱく質 | 19.3 g |
| 脂質 | 20.3 g |
| 炭水化物 | 30.4 g |
| カルシウム | 55 mg |
| 食塩相当量 | 2.9 g |

| 献立名 | アレルギー |
|-----------------------|---------|
| サワラの生姜焼き/オクラのだし煮/エビチリ | ・小麦・えび |
| 麻婆春雨 | ・小麦 |
| チンゲン菜としめじの中華炒め○ | ・小麦 |
| 大根と人参の洋風煮○ | |
| 玉ねぎとアスパラの炒め物 | ・小麦 |
| ひじきとハムの中華煮 | ・乳成分・小麦 |
| こんにゃくと椎茸の煮物○ | ・小麦 |
| 杏仁豆腐 | ・乳成分 |

5月 2日(木) こだわり御膳

カジキマグロの香味揚げは食べ応えがあります。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 412 kcal |
| たんぱく質 | 21.9 g |
| 脂質 | 20.2 g |
| 炭水化物 | 35.3 g |
| カルシウム | 88 mg |
| 食塩相当量 | 2.5 g |

| 献立名 | アレルギー |
|----------------------|---------|
| カジキマグロの香味揚げ/スパゲティソテー | ・卵・小麦 |
| 豚肉の野菜のマスタードソテー○ | ・乳成分・小麦 |
| きんぴらごぼう | ・小麦 |
| キャベツとはんぺんの煮物○ | ・卵・小麦 |
| ブロッコリーと玉ねぎのカレー風煮 | ・小麦 |
| 厚揚げの中華煮 | ・乳成分・小麦 |
| 小松菜とマッシュルームのバター風味ソテー | ・乳成分 |
| 香の物 | |

5月 3日(金) こだわり御膳

サバのサンゾク焼きにはんにく入りの醤油ベースのたれを使用しています。



| 成分値 | |
|-------|----------|
| エネルギー | 475 kcal |
| たんぱく質 | 21.4 g |
| 脂質 | 26.1 g |
| 炭水化物 | 37.8 g |
| カルシウム | 58 mg |
| 食塩相当量 | 2.6 g |

| 献立名 | アレルギー |
|---------------------------|-----------|
| 豚肉とれんこんのさっぱり黒酢あん○/肉の包み揚げ○ | ・卵・乳成分・小麦 |
| サバのサンゾク焼き/切干大根と椎茸の煮物○ | ・小麦 |
| いんげんとこんにゃくの中華煮 | ・小麦 |
| 玉子焼き○ | ・卵・小麦 |
| オクラのお浸し | ・小麦 |
| 揚げじゃが コンソメ味 | |
| カリフラワーとちくわの炒め物 | ・卵・小麦 |
| 香の物 | ・小麦 |

※アレルギーは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」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・くるみ」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ください。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) | | | 成分値 | | | | | | アレルギー | | |
|---------------------|---|-----|-------|----------------------|--------------|-----------|-----------|------------|----------|----------|----------|
| | | | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | カルシウム | 食塩相当量 | | | |
| 4 | 月 | 29日 | 月 | 鮭の塩焼きと牛肉とごぼうの甘辛煮弁当 | 695 kcal | 26.8 g | 16.9 g | 102.5 g | 14 mg | 2.5 g | 小麦 |
| 4 | 月 | 30日 | 火 | 豚の生姜焼き弁当 | 923 kcal | 23.4 g | 32.3 g | 129.1 g | 43 mg | 2.5 g | 乳成分・小麦 |
| 5 | 月 | 1日 | 水 | 鶏の黒酢あんかけ丼 | 1160 kcal | 38.1 g | 44.0 g | 154.2 g | 41 mg | 2.3 g | 卵・小麦 |
| 5 | 月 | 2日 | 木 | ヒレカツとカレイの西京焼き弁当 | 683 kcal | 24.9 g | 12.7 g | 112.4 g | 37 mg | 2.8 g | 卵・小麦 |
| 5 | 月 | 3日 | 金 | 肉じゃがと豆腐ハンバーグとメンチカツ弁当 | 867 kcal | 22.6 g | 28.2 g | 125.1 g | 48 mg | 3.5 g | 卵・乳成分・小麦 |

| | |
|---------------------------------|---|
| 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> 冷凍おかず Cセット(5個セット) | | | 成分値 | | | | | | アレルギー |
|-------------------------|---|-------------|-------------|-----------|-----------|-----------|----------|-------------|-------|
| | | | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 食塩相当量 | | |
| 4月29日 | 月 | トマト煮込みハンバーグ | 272 kcal | 15.2 g | 16.5 g | 15.6 g | 2.8 g | 卵・乳成分・小麦・えび | |
| | | 海鮮あんかけ焼きそば | 322 kcal | 11.1 g | 15.1 g | 34.3 g | 2.5 g | 卵・乳成分・小麦・えび | |
| | | 豚肉のチリソース | 332 kcal | 16.4 g | 17.7 g | 26.7 g | 2.2 g | 卵・乳成分・小麦 | |
| | | 帆立のバター醤油 | 264 kcal | 22.8 g | 12.4 g | 15.4 g | 1.3 g | 乳成分・小麦 | |
| | | クリームシチュー | 270 kcal | 20.3 g | 12.4 g | 19.4 g | 1.6 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14種類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場合がございます。
- ※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。
- ※献立内容で一行に複数メニューがある場合、アレルギーは一括表示をしています。