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 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。

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。



脂質 21.3 炭水化物 34.2 カルシウム 63 mg 食塩相当量

成分值

386 kcal

エネルギ・

たんぱく質

14.2

献 立 名	アレルゲン
ハンバーグ 生姜風味あん〇/マカロニソテー/北海道男爵のコロッケ〇	•卵•乳成分•小麦
野菜とあさりの中華炒め〇	•小麦
ほうれん草のごま和え〇	•小麦
ブロッコリーと玉ねぎのバター風味炒め	•乳成分
大根の煮物〇	•小麦
杏仁豆腐	•乳成分

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。



脂質 27.1 炭水化物 28.8 カルシウム 36 mg 食塩相当量 2.4

成分值

415 kcal

エネルギー

たんぱく質

13.6

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〇	•小麦
大根とオクラの中華煮〇	•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

4月29日(月) おかず

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



成分值 エネルギー 382 kcal たんぱく質 12.0 脂質 17.9 炭水化物 49.8 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/カレー包み揚げ〇	•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〇	•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〇	•小麦
黒糖わらび餅	

5 月 1 日 (水) おかず

サバはシンプ ルな塩焼きに しました。



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

成分值

献 立 名	アレルゲン
サバの塩焼き/キャベツの煮物〇/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	
切干大根の煮物〇	•小麦
小松菜とパプリカのバター風味ソテー	•乳成分
玉子焼き〇	•卵•小麦
香の物	

3 日 (金) 5 月 おかず

カレイの天ぷ らにねぎ塩だ れがよく合い ます。



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

Ç	献立名	アレルゲン
Ł	カレイの天ぷら 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〇	•乳成分
	豆のトマト煮〇	•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。

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

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。

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?



		62	mg
		食塩相	当量
		2.6	g
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・こんにゃく・人参)〇		小麦	
なすの生姜醤油	-,	小麦	

ごはん 2 日 (木) 5 月

しそひじき

ごはん〇

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 召し上がりくだ さい。



557	kcal
たんぱ	〈質
22.5	g
脂質	
19.2	g
炭水化	物
69.9	g
カルシワ	ウム
22	mg
食塩相	当量
2.2	~

		2.0 8
献 立 名	アレ	ルゲン
ブリの粕漬け焼き/キャベツと人参の煮物〇	- 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
ごはん〇		

パルシステム千葉 pal*system

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。



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

		2.0	g
献 立 名	アレ	ルゲン	
肉団子のカレーソース〇	•乳成	分·小	麦
キャベツとコーンの煮物〇	•	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	• 孚	L成分	
ごはん〇			

1 日 (水) 5 月 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。

成分值

531 kcal

エネルギ

たんぱく質

17.4

脂質

15.1

79.4

·小麦

成分值

エネルギー

炭水化物

カルシウム



エネルギ・ 542 kcal たんぱく質 21.4 脂質 17.5 炭水化物 70.6 カルシウム 17 mg 食塩相当量 1.8

成分值

	, and the same of
献 立 名	アレルゲン
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〇	•小麦
高野豆腐の中華煮	•小麦
うぐいす豆	
ごはん〇	

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 かけてお召し上が りください。



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

献立名	アレルゲン
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〇	•小麦
厚揚げと椎茸の中華煮	•乳成分•小麦
香の物	
ごはん〇	

※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。

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 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。

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 りの和風あんで 仕上げました。



	3.3 g
献立名	アレルゲン
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
さつまいもの甘煮〇	•小麦
香の物	

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。



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

成分值

成分值

454 kcal

エネルギー

たんぱく質

21.9

20.2

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

51 mg

46.0

脂質

献立名	アレルケン
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〇	•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〇	•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	

パルシステム千葉

pal*system

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。



成分值 エネルギー 452 kcal たんぱく質 19.5 脂質 24.4 炭水化物 36.6 カルシウム 84 mg 食塩相当量 3 4

	3.4 g
献立名	アレルゲン
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〇	•小麦
玉ねぎとウインナーのソース炒め	- 卯
チンゲン菜と豆腐の中華煮〇	•小麦
大根とハムのバジルソテ一〇	•乳成分•小麦
ごぼうの煮物〇	•小麦
小粒大福	•乳成分

5 月 (水) こだわり御膳 1 日

デザートに杏仁 豆腐をお召し上 がりください。



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

	ū
献立名	アレルゲン
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〇	•小麦
大根と人参の洋風煮〇	
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〇	•小麦
杏仁豆腐	•乳成分

5 月 3 日 (金) こだわり御膳

サバのサンゾク 焼きにはにん にく入りの醤油 ベースのたれを 使用しています。



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

献立名	アレルゲン
豚肉とれんこんのさっぱり黒酢あん〇/肉の包み揚げ〇	·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〇	•小麦
いんげんとこんにゃくの中華煮	•小麦
玉子焼き〇	・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。

pal*system

1°11 / 4>1/ /													
			不	リユ		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	食塩相当量	アレルゲン
4	4	月	29	Ш	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	4	月	30	Ш	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	田	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	Ш	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
į	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		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。

く宅配便>冷凍おかず Cセット(5個セット) 成分値 ************************************								アレルゲン
	月	トマト煮込みハンバーグ	272 kcal	15.2 g	16.5	15.6 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		卵・乳成分・ 小麦・えび
4月29日		豚肉のチリソース	332 kcal	16.4	17.7 g	26.7		卵·乳成分· 小麦
		帆立のバター醤油	264 kcal	22.8 g	12.4	15.4 g	1.3	乳成分•小麦
		クリームシチュー	270 kcal	20.3	12.4	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。
- ※献立内容で一行に複数メニューがある場合、アレルゲンは一括表示をしています。