

10月6日~10月11日

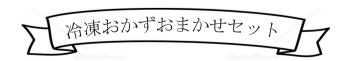
献立表



		豚肉の和風	きのこソース	ス)		
1		大根と里芋	の煮物						
(j	じゃがいももち				 卵、乳成分、小麦			
	\Box	ブロッコリーの胡麻和え							
		枝豆入り卯の花							
Q	 到	エネルギー 463kcal	たんぱく質	脂質 21.5g	炭水化		食塩相当量		
			22.4g カレーフライ		45.0	ug	3.3g		
_	7	ちくわと鶏		•					
		なすの煮物					乳成分、小麦		
	· П	キャベツの	おかか和え						
G	П	黒豆煮	370 70 147 -						
<u>(</u>	<u> </u>	434kcal	27.7g	19.3g	37.3	3g	2.2g		
		ポークチャ							
(\mathbf{Q}	キャベツと	かに風味のこ	コンソメ煮	Ĭ.				
		揚げ出し豆	腐			卵、	乳成分、小麦		
		かぼちゃと	ブロッコリ-	ーのサラク	ヺ				
(-		なめたけお	ろし						
4		エネルギー 452kcal	たんぱく質 20.9 g	脂質 22.6g	炭水(l 41. :		食塩相当量 2.9g		
		メバルの生	姜焼き						
(9	かぼちゃのそぼろ煮							
		ほうれん草	ほうれん草の錦和え			 卵、乳成分、小麦			
	Н	ごぼうサラ	ダ						
	بر 	たくあん煮							
(T)	エネルギー 437kcal	たんぱく質 31.6g	脂質 13.0g	炭水(l 48.3		食塩相当量 3.5g		
		チキン南蛮	31.0g	13.0g	10.	-y	J.39		
1	lack	トマトミー	トオムレツ						
1	U	ごぼうとひじきの炒め煮					乳成分、小麦		
•			ーのシーザ-						
,	<u> </u>	らっきょう							
	金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化	比物	食塩相当量		
		467kcal	20.3g	27.1g	35.! I I	5g	3.7g		
	_	白身魚のゆ							
1	1	厚揚げと大根の煮物					B. ()		
1		かぼちゃのバターコーン煮				乳成分、小麦			
	\sqcup	おくらのか	らし和え						
(-	Æ	金時豆煮							
` <i>\</i> -	- ∕	エネルギー 441kcal	たんぱく質 31.4 g	脂質 13.4g	炭水(l) 48.7		食塩相当量 3.7g		

		ahotolibrarv	phot				
	オムレツホ'	ワイトソース	ス			`	
G	じゃがいものそぼろ煮						
6	ピーマンと	i	卵、爭	乳成分、小麦			
	キャベツと	コーンの和え	え物				
	マカロニサ	ラダ					
	エネルギー 370kcal	たんぱく質 15.0g	脂質 17.7g	炭水化物 37.70		食塩相当量 2.6g	
	牛すきやき	J			,	9	
–	ピーマンと	テー					
/_	高野豆腐の	含め煮		i	卵、爭	乳成分、小麦	
	明太子口一	ル					
	きゃらぶき						
	368kcal	15.8g	24.3g	21.50	3	2.8g	
	さわらの西						
Q	海鮮うま煮						
	大根きんぴら 乳成分、小乳					成分、小麦	
	もやしの胡	がしの胡麻和え					
	ツナとパプ						
	エネルギー 338kcal	たんぱく質 24.6g	脂質 16.0g	炭水化物 24.0g		食塩相当量 3.0g	
	唐揚げのハ	ニーマスタ-	ードソース	Z			
	ごぼうとちくわの煮物						
19	おかか里芋バター煮				卵、乳成分、小麦		
	春雨の中華和え						
	しらたきの	たらこ炒め					
	エネルギー 369kcal	たんぱく質 15.5 g	脂質 20.8g	炭水化物 29.9d		食塩相当量 2.9g	
	あじの山椒				,	1 2.79	
40	煮奴野菜あん						
10	キャベツと玉子の中華炒め				卵、乳成分、小麦		
	小松菜とか						
	きゅうりと						
(金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物		食塩相当量	
	336kcal 肉じゃが	26.6g	13.0g	28.29)	2.4g	
	チーズはんぺんフライ						
11	ピーマンとかに風味の炒め物				ស្ត្រ ឆ	乳成分、小麦	
' '_						rullX门、小交	
	さつまいもサラダ 切干大根のナムル						
	「か十人低の」	J 12/1/					
(土)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	<u>ත</u>	食塩相当量	

- ※ JAでお申込みの方は、**夕食(8品)・しっかり(5品)・土曜日配送・冷凍おかずのご注文は承っておりません。** 何卒、ご了承くださいませ。
- ※ 昼食は、坂井市・福井市・鯖江市・敦賀市・小浜市の一部の地域にお届けしております。
- ※ 商品受け取り後は、**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。
- ※ 弁当用のフタを取って、小分けのおかずカップを取り出し、電子レンジに入れて、**500Wで1分30秒を目安**に温めてください。
- ※ 献立内容が変更となる場合もありますので、ご了承ください。
- ※ アレルギー物質は、特定原材料【**卵・乳・小麦・えび・かに・そば・くるみ・落花生(ピーナッツ)**】について表示しています。 また、1品ごとではなく、その日のメニュー全体に含まれている特定原材料について表示しています。
- ※ 栄養成分類は配合に基づいた基準値です。原材料により誤差が出る場合がありますので、ご了承ください。
- ※ 魚の骨取りは手作業で行っております。まれに骨が残っていることがありますので、お召し上がりの際はご注意ください。



1	お届け日	献立名
		① さわらの塩こうじ漬け焼き・鶏肉の酢豚風
	10月7日 火	② 鮭の漬け焼きナムル風・牛肉とごぼうの玉子とじ
١.		③ ぶりのもろみ焼き・肉じゃが
	10月9日 俄	① さばの幽庵焼き・グリルチキンのごま葱酢ソース
	10/19/1 (1)	│ ② ぶりのおろしソースがけ・豚肉とごぼうの実山椒炒め ╭
•		

	*リトリ ンペー — — — —	
《わたしのひと声カード》	お名前	様

●ご意見・ご要望など、記入して配送担当者にお渡しください。 回答必要・回答不



10月6日~10月11日 献立表



	IN HARDINALA V	DERORDADE LIVE				
	ハンバーグトマ	'トソース	ζ			
	じゃがいものそぼろ煮					
6	ピーマンともやしの炒め物			 卵、乳成分、小麦		
O	6 キャベツとコーンの和え物					
	マカロニサラダ	Ŷ				
	山菜なめこ					
(H)		こんぱく質 20.6g	脂質 15.3g	炭水 46.		食塩相当量 4.0g
	白身魚のタルタ					
	ピーマンとベー	・コンのカ	bレーソ [:]	テー		
7	高野豆腐の含め	煮			60 t	かまり 小事
	明太子ロール				911、	乳成分、小麦
	カリフラワーと	ひじきの	の梅マヨ	和え		
	きゃらぶき					
		こんぱく質 24.3 g	脂質 26.9g	炭水 18.		食塩相当量 3.2g
	カツの玉子とじ		20.59	10.	<u>oq</u>	J.29
	海鮮うま煮豆腐	Ī				
0	大根きんぴら				65	a
Ö	もやしの胡麻和え					乳成分、小麦
	ツナとパプリカ	の炒め物	勿			
	わさび菜					
		こんぱく質 22.8g	脂質 20.2g	炭水		食塩相当量 3.4g
	鯖の塩焼き	22.0g	20.29	30.	<u> </u>	J.+q
	ごぼうとちくれ	の煮物				
\mathbf{O}	おかか里芋バタ	/一煮			177 r	*^
9_	ブロッコリーとコ	ーンのド	レッシング	グ和え	子山	成分、小麦
\sqcup	しらたきのたら	こ炒め				
(ゆず大根					
		ころしません 25.4g	脂質 21.5g	炭水 34.		食塩相当量 3.2g
	豚肉の生姜焼き					
	煮奴野菜あん					
10	キャベツと玉子	キャベツと玉子の中華炒め				乳成分、小麦
	小松菜とかまぼ	この煮液	曼し		<i>9</i> □、÷	机双刀、小麦
	きのこのおろし	和え				
	きゅうりとわか	めの胡麻	麻酢和え			
<u> </u>		こんぱく質 21.9 g	脂質 22.7g	炭水· 32.		食塩相当量 3.7g
	あじのみりん焼			02.		, ~ ~ ~ ~
	肉じゃが					
11	チーズはんぺん	ノライ			ស្ដា ធ	乳成分、小麦
	ピーマンとかに	風味の炊	少め物		<i>9</i> □、÷	机双刀、小支
	さつまいもサラ	゙ヺ				
	切干大根のナム	ノレ				
	エネルギー カ	ころので	脂質	炭水	化物	食塩相当量

表		hatalihmay	COHE		\Box			
	ハンバーグトマ	トソース	ζ					
	オムレツ							
	じゃがいものそに	ぎろ煮						
C	ピーマンともやし	の炒め	り物					
6	キャベツとコーン				卵、腎	乳成分、小麦		
	・・・・・・		C 173					
	出菜なめこ	<i>/</i> //						
	マカロニサラダ 	ぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	496kcal 2	5.3g	20.7g	52.		3.9q		
	白身魚のタルタルタル	び焼さ						
	牛すきやき風煮	-> -	<u>-1 \ 1 = </u>					
7	ピーマンとベーニ	コンのフ	コレーソフ					
/	高野豆腐の煮物				卵、乳	成分、小麦、		
	明太子ロール					落花生		
	ほうれん草のピ-	ーナッツ	ソ札え					
	きゃらぶき							
\otimes	カリフラワーとで							
		ぱく質 7.5g	脂質 33.1g	炭水· 22.		食塩相当量 3.5g		
	カツの玉子とじ							
	さわらの西京焼き 海鮮うま煮豆腐							
R	大根きんぴら				卵、乳成分、小麦			
	もやしの胡麻和え	え						
\sqcup	スパゲティサラク	ダ						
	わさび菜							
(7K)	ツナとパプリカの	の炒め物	勿					
		ばく質 0.6g	脂質 22.5g	炭水· 37.		食塩相当量 3.2g		
	鯖の塩焼き					3.23		
	唐揚げのハニー	マスタ-	-ドソース	ス				
	ごぼうとちくわる	の煮物						
9	おかか里芋バタ-					71 21 21 = 1		
	ブロッコリーとコーンのドレッシング和え				卵、乳成分、小麦			
	春雨の中華和え							
	ゆず大根							
\bigcirc	しらたきのたらる	こ炒め						
·		ぱく質 5.5g	脂質 29.6g	炭水· 35.		食塩相当量 3.8g		
	豚肉の生姜焼き	<u> </u>	29.0q		<u> </u>	J.09		
	アジフライ							
	煮奴野菜あん							
10	キャベツと玉子の中華炒め							
10	大学芋				—			
	^^^	この煮湯	 憂し					
	が松来とかまはこの点浸し きゅうりとわかめの胡麻酢和え							
	きのこのおろし		17471		-			
		ぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	518kcal 2	5.1q	25.6g	46.	7g	3.7q		

(受付時間) 月~金/午前8時30分~午後8時 土曜日/午前9時~午後5時