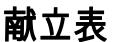


## 11月17日~11月22日





	鶏肉のトマトソース煮				)			
17	じゃがいものそぼろ煮				卵、乳成分、小麦			
	ほうれん草のお浸し							
$\Box$	きのこのおろし和え							
	チーズちくわ							
(F)	エネルギー 444kcal	たんぱく質 <b>30.5</b> g	脂質 21.4g	炭水( 32.		食塩相当量 3.1g		
		<u></u> りん漬け焼る		32.	<i>J</i> g	3.19		
40	かにつみれのだしあんかけ							
18	キャベツの	キャベツの生姜炒め				卵、小麦、えび、か /-		
	春雨サラダ					に		
	なすのみそ	 田楽						
火	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化	化物	食塩相当量		
	448kcal	27.7g	16.3g	47.	6g	4.0g		
	牛肉のビビ				-			
19	和風スパゲティソテー							
	かぼちゃの和風あんかけ				卵、	乳成分、小麦		
$\vdash$	キャベツの	梅サラダ						
(7k)	山菜なめこ							
(1)	エネルギー 466kcal	たんぱく質 <b>20.6g</b>	脂質 28.3g	炭水位		食塩相当量 2.8g		
	赤魚の煮付	け						
$\Omega$	フライドチキン 高野豆腐の煮物				卵、乳成分、小麦、 落花生			
20								
А	わかめのわ	さび風味和え	え		冶化工			
	ブロッコリ	ーのピーナ	ッツ和え					
	エネルギー 459kcal	たんぱく質 28.2g	脂質 18.2g	炭水( 45.		食塩相当量 3.7g		
	ポークカレ	<u> </u>	10.29	13.	<i>,</i> 9	3.79		
$\bigcirc$ 4	オープンオムレツ				, 卵、乳成分、小麦 ,			
21	和風野菜炒め							
<b>—</b>	明太子ポテトサラダ							
	福神漬け							
金	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化	化物	食塩相当量		
	466kcal	20.7g	25.0g	39.		3.1g		
	アジフライ							
22	肉じゃがのカレー風味							
	なすのきのこあん				乳成分、小麦			
	■ きゅうりと高菜の柚子胡椒和え							
	金時豆煮				1			
	エネルギー	たんぱく質 21 Fg	脂質	炭水化		食塩相当量		

`		photolibrow	phot	ollbrory				
	かぼちゃコ	ロッケ/ピー	マン肉詰	め				
117	ウインナー	ときのこの炊	少め物		卵、乳成分、小麦、			
117	グラタン							
			えび					
	ふきと湯葉の含め煮							
	白菜の生姜		05.55	ш.,	/Lellen	A/5-171// E		
	エネルギー 363kcal	たんぱく質 15.2g	脂質 20.9g	炭水 28.		食塩相当量 2.1g		
	塩バター肉	じゃが						
40	  麻婆春雨				卵、乳成分、小麦			
118	キッシュ ひじきと水菜のマヨ和え							
			<u> </u>					
(X)	ピリ辛こん		nk.ss		/1 e li bro	A.E.10.1/18		
	エネルギー 359kcal	たんぱく質 15.1g	脂質 20.3g	<sub>炭水</sub> 29.		食塩相当量 1.6g		
	八宝菜							
10	   肉詰めいなり煮							
119	ちくわと大根の炒り煮				卵、乳	成分、小麦、		
						えび		
	さつまいもと豆のサラダ							
(7k)	青梗菜ソテ		nk.ss		/1 e li bro	A.E.10.1/18		
	エネルギー 347kcal	たんぱく質 19.7g	脂質 19.7g	炭水· 22.		食塩相当量 2.9g		
	豚肉のスタ	ミナ炒め						
20	豆腐の五目うま煮				乳成分、小麦			
120	    揚げじゃがのり風味							
	ごぼうサラダ 玉ねぎときゅうりの和え物							
未	エネルギー	<b>ダ ブ・ブロブイロ</b> ブ たんぱく質	<b>~177</b> 脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	362kcal	15.6g	19.3g	31.		2.0g		
	揚げ魚の南	蛮漬け						
21	エビ団子とふきの炊き合わせ				乳成分、小麦、えび			
21	筑前煮							
	  おくらのポン酢和え							
	からし麩							
金	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	346kcal	21.7g	13.6g	34.		2.2g		
	チキンの香	り焼き						
22	豚ひき肉と厚揚げの味噌炒め							
22	     彩りしんじょうのあんかけ				小麦、くるみ			
	ツナとホウレン草の和え物							
	】							
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	349kcal	20.4g	20.8g	20.		3.0g		

- ※ 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。

## 冷凍おかずおまかせセット

			_
1	お届け日	献立名	
1		① めばるの揚げびたし・ハンバーグデミグラスソース	
	11月18日 火	① めばるの揚げびたし・ハンバーグデミグラスソース② 鮭のみそ漬け焼き・鶏肉のおろしソースがけ③ めばるの竜田揚げ・ハンバーグ玉ねぎソース	
		③ めばるの竜田揚げ・ハンバーグ玉ねぎソース	
	11月20日 承	① カレイの山菜あん・豚焼肉	
( 11,720	11/3/2012 (1)	② 赤魚のみりん焼き・鶏肉の中華あんあけ	,
		•	

## 《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・回答不要



## 11月17日~11月22日 献立表



	肉団子の酢豚風							
	ウインナー	ときのこのが	少め物		卵、乳成分、小麦、			
17	里芋の煮物							
グラタン						えび		
	ブロッコリー	・とコーンのド	シング	グ和え				
	  白菜の生姜	 醤油和え						
	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量		
	437kcal さわらの幽	20.2g 庵焼き	25.3g	32	.0g	3.4g		
	麻婆春雨							
40	キッシュ							
18	かに風味の	 酢の物			卵、	乳成分、小麦		
	なめこのと							
	ピリ辛こん							
	エネルギー	たんぱく質	脂質		化物	食塩相当量		
	412kcal 鶏肉のオニ	22.6g オンソース	19.7g	36	.1q	3.7g		
	肉詰めいな							
40								
19	ちくわと大根の炒り煮 なすとピーマンの甘みそ和え				卵、	乳成分、小麦		
	ひじき煮	₹ <b>2</b> 0 <b>2</b> 107	Слиж					
	青梗菜ソテ							
(7K)	コネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	429kcal 白身色のカ	レーパン粉炉	22.5g <del>在古</del>	34	.0g	3.5g		
	豆腐の五目うま煮							
	揚げじゃが				. 卵、乳成分、小麦			
20		ベーコンの別	小幼幼					
		ゅうりの和!						
	金時豆煮	ツ フワの作り	<u>~17/J</u>					
(木)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	436kcal	27.6g ベツ	20.8g	34	.7g	2.9g		
		・・・ ふきの炊きa	今わせ					
	気前煮				卵、乳成分、小麦、 えび			
21	卵の花炒り煮							
	からし麩					7.0		
金	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
	431kcal	20.6g	18.5g		.4g	4.0g		
	白身魚の天ぷらチリソース 豚ひき肉と厚揚げの味噌炒め				- 小麦、くるみ			
20	彩りしんじょうのあんかけ							
22	ブロッコリーのコンソメ炒め							
_ <del>_</del> _		レン草の和						
			~1/J					
	人参のくる	たんぱく質	脂質	炭水	化物	食塩相当量		
$\smile$	437kcal	20.7g	28.4g		.7g	2.1g		

	photolibri	DIV D	hatalibrary	<u> </u>			
(	肉団子の酢豚風				•		
	かぼちゃコロッケ						
	ウインナーときのこの炒め物						
1 7	グラタン	-212 42 1/1		60 T	<del>                                    </del>		
17				<b>丱、</b> 乳	L成分、小麦、		
" "_	里芋の煮物				えび		
	ふきと湯葉の含め煮						
	白菜の生姜醤油和え						
	ブロッコリーとコーンの	のドレッシング	グ和え				
	エネルギー たんぱく質		炭水化		食塩相当量		
	524kcal 25.1g さわらの幽庵焼き	29.5g	39.	<u>5</u> Q	3.4g		
	塩バター肉じゃが						
10	麻婆春雨						
118	キッシュ			卵、	乳成分、小麦		
	かに風味の酢の物						
	ひじきと水菜のマヨ	和え					
_	ピリ辛こんにゃく						
(火)	なめこのとろろ和え						
	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化		食塩相当量		
	502kcal 27.3g 鶏肉のオニオンソー	26.2g ス	39.	∠g	4.0g		
	八宝菜	· \					
10	肉詰めいなり煮 ちくわと大根の炒り煮						
119					卵、乳成分、小麦、		
'	なすとピーマンの甘	なすとピーマンの甘みそ和え			えび		
l H	さつまいもと豆のサ	ラダ					
	青梗菜ソテー						
(7k)	ひじき煮						
(1)	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化	比物	食塩相当量		
	510kcal 29.3g 白身魚のカレーパン		32.	9 <u>q</u>	4.0g		
	豚肉のスタミナ炒め			_			
	豆腐の五目うま煮			  -      卵、乳成分、小			
120	揚げじゃがのり風味						
	インゲンとベーコンの炒め物			, 别、 孔成刀、 小支			
l	ごぼうサラダ						
	金時豆煮			-			
<b>(</b> 未)	玉ねぎときゅうりの	和え物					
	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化		食塩相当量		
	487kcal 33.6g	22.9g	36.	6g	2.8g		
	揚げ魚の南蛮漬け			_			
		+ ^					
	エビ団子とふきの炊き合わせ						
21 筑前煮				卵、乳成分、小麦、			
<b>~</b> '_	卯の花炒り煮			えび			
l ⊟	おくらのポン酢和え	,					
	  桜漬け			$\dashv$			
	からし麩						
I ∖ <u>S</u> IZ/	171: 11.797		1				
	エネルギー たんぱく質	脂質	炭水化	<b>と物</b>	食塩相当量		

(です) コールセンター 0120-016-165

(受付時間) 月~金/午前8時~午後8時 土曜日/午前9時~午後5時