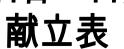
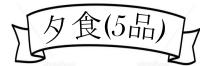


11月24日~11月29日





	白身魚のムニエル						
24	海鮮うま煮豆腐						
4	なすとベーコンの炒め物				乳成分、小麦		
	しろ菜のみぞれ和え						
	人参しりしり						
(J)	エネルギー 447kcal	たんぱく質 31.1g	脂質 19.4g	炭水化物 37.1g	食塩相当量 4.0g		
	牛肉コロッ						
25	ウインナーともやしの炒め物						
25	 高野豆腐の玉子とじ				乳成分、小麦		
H	ピーマンと	ちりめんの	煮物				
	切干大根の	サラダ					
(X)	エネルギー 466kcal	たんぱく質 20.2g	脂質 28.6g	炭水化物 32.0g	食塩相当量 3.8g		
	白身魚の塩		28.09	32.09	3.0g		
\mathbf{O}	ハムカツ						
26	なすとピーマンの甘みそ和え				卵、乳成分、小麦		
I _ ,	三色ナムル(ほうれん草、もやし、人参)						
	磯辺玉子ロール						
(<u>7</u> K)	エネルギー 469kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量		
	カツの玉子	29.6g とじ	21.0g	40.4g	3.2g		
07	じゃがいもとピーマンのケチャップ炒め 厚揚げ煮 ブロッコリーとたまねぎのドレッシング和え				卵、乳成分、小麦		
27							
	白菜としらすのポン酢和え						
(<u>†</u>)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量		
	457kcal 白身魚のピ	20.2g ザ焼き	23.9g	40.2g	2.9g		
00	キャベツと玉子のコンソメ炒め				卵、乳成分、小麦		
28	ほうれん草とハムのマヨソテー						
	さつまいもレモン煮						
	きゃらぶき						
金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量		
	450kcal 肉じゃが(26.4g 生)	23.8g	32.5g	3.9g		
	野菜のかき揚げ						
29	ツナともやしのソテー				到成分 小麦		
	チキンとブロッコリーのサラダ				卵、乳成分、小麦 		
\oplus	オクラとピーマンのマリネ エネルギー たんぱく質 脂質 炭水				食塩相当量		
<u> </u>	463kcal	23.3g	27.5g	30.6g	2.3g		

<u> </u>		ahatalibrary	nhah				
	鶏肉のオー	ロラソース炊	尭き				
	小松菜とちくわの甘辛炒め						
24	人参とじゃ	がいもの味	曾バタール	少め 卵	 卵、乳成分、小麦		
	さつまいもの						
	カリフラワ	ーサラダ					
(月)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物		食塩相当量	
	365kcal	16.4g	22.8g	23.6g		2.0g	
	白身魚の味		→ →`.	led) v d			
25		しめじのマヨ	コネースリ				
	肉団子			95	J、乳	成分、小麦	
	白菜の塩昆	布和え					
	ほうれん草	のなめたけれ	印え				
	エネルギー 357kcal	たんぱく質 23.8 g	脂質 17.1g	炭水化物 27.0g		食塩相当量 2.6g	
	おでん風煮	23.0g	17.19	27.09		2.0g	
-		まぼこの考え	副 .				
じノト	小松菜とかまぼこの煮浸し				1 W	せい 小ま	
	炒めビーフン				」、 孔	成分、小麦	
	しゅうまい						
	オクラのゆ						
	エネルギー 361kcal	たんぱく質 15.3g	脂質 17.4g	炭水化物 35.7g		食塩相当量 2.5g	
	ぶりの甘辛	梅ソース					
	ふろふき大根の肉味噌だれ 大学芋						
27					乳成分、小麦		
	ブロッコリーの胡麻和え						
	昆布巻き						
(木)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	$\overline{}$	食塩相当量	
	348kcal	20.6g	9.1g	46.0g		3.0g	
	鶏肉のみぞ						
28	ジャーマンポテト				卵、乳成分、小麦		
20	きんぴらごぼう						
	かぼちゃサラダ						
	キャベツの	梅おかか和え	え				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物		食塩相当量	
	350kcal 白色色のポ	18.8g ニトエーブル	18.8g +	26.4g		2.4g	
	白身魚のポテトチーズ焼き						
I')U	海鮮塩焼きそば				到.万	战分、小麦、	
	野菜の玉子とじ				卵、乳成分、小麦、 えび		
	ほうれん草の白和え						
	れんこんの	明太和え					
	エネルギー	たんぱく質 25.1 g	脂質	炭水化物		食塩相当量	
	351kcal	25.1g	15.3g	28.3g		2.7g	

- ※ 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

/	お届け日	献立名
		① さばのみそ煮・ハンバーグ彩り野菜ソース
	11月25日 火	② あじのパン粉焼き・トマト油淋鶏
		③ たらの野菜あんかけ・豚肉の生姜焼き
	11月27日 承	① 赤魚の天ぷら(ぽん酢みぞれ和え)・豚肉と玉子の塩炒め
	11/12/14	② カレイの香味焼き・鶏肉の甘酢あんかけ

《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24日~11月29日 献立表



	MANNONORV	BAONONOAV						
	メバルの塩こうじ焼き							
	小松菜とちくわの甘辛炒め							
24	人参とじゃ	がいもの味	曾バター炸	少め	卵、乳	成分、小麦、		
4	えびと玉子	の中華炒め				えび		
Ι Я	カリフラワーサラダ							
	野沢菜漬け							
	エネルギー 434kcal	たんぱく質 28.6g	脂質 16.4g	炭水 42 .		食塩相当量 3.9g		
	ソースカツ							
	まいたけとしめじのマヨネーズ炒め							
25	肉団子				卵、乳	成分、小麦、		
25	かぼちゃ煮				落花生			
	わかめのわ	さび風味和だ	え					
	ほうれん草	のなめたけ	和え					
	エネルギー 438kcal	たんぱく質 20.1g	脂質 25.2g	炭水 32.		食塩相当量 3.6a		
	白身魚の中		25.29	32.	, y	J.09		
	小松菜とか	まぼこの煮え	曼し					
20	炒めビーフン				51- 3 -7-7-1- 1-			
26	里芋の煮っ	ころがし			卵、乳成分、小麦 			
	しゅうまい							
	オクラのゆ	ず和え						
	エネルギー	たんぱく質	脂質 18.1g	炭水		食塩相当量		
	437kcal 牛肉のビビ	<u>20.1g</u> ンバ風炒め	18.19	48.	.4g	3.5g		
	ふろふき大根の肉味噌だれ							
07	大学芋				乳成分、小麦			
27	がんもの煮	物						
	昆布巻き							
	 かっぱ漬け							
	エネルギー 430kcal	たんぱく質 20.0g	脂質 24.0g	炭水 33.		食塩相当量 2.9g		
	白身魚の生		24.0 <u>4</u>	33.	-4 <u>q</u>	2.59		
	ジャーマン	ポテト						
20	きんぴらごぼう							
28	小松菜とさ	つま揚げの	煮びたし		乳成分、小麦			
	キャベツの	梅おかか和え	え					
	里芋のごま煮							
(金)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水		食塩相当量		
	423kcal 鶏ちゃん焼	25.7g き風	12.8g	51.	.3g	3.5g		
	海鮮塩焼きそば							
29	厚揚げと白菜の煮物							
29 野菜の玉子とじ					えび			
	れんこんの							
	らっきょう漬け							
	エネルギー 436kcal	たんぱく質 21.6g	脂質 25.1g	炭水 炭水 31		食塩相当量 3.9g		
•	TJUKCAI	21.09	23.19	31.	.ug	3.99		

4文	l	کی	al				
	メバルの塩	こうじ焼き					
	鶏肉のオー[鶏肉のオーロラソース焼き					
	小松菜とち	くわの甘辛	炒め				
24	人参とじゃた	がいもの味	噌バター炸	少め明、	乳成分、小麦、		
24	えびと玉子の	えびと玉子の中華炒め さつまいもの甘煮					
I A							
	野沢菜漬け						
	カリフラワ-	_+サラグ					
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量		
	499kcal ソースカツ	28.9g	24.9g	39.9g	3.9g		
	鯖の塩焼き						
	まいたけとし	.めいのマ:	コネーブヤ	小幼			
25		J&J (J (J) \ ;	コペーへん				
25	肉団子			Jan	卵、乳成分、小麦、 落花生		
	1 H	かぼちゃ煮白菜の塩昆布和え					
_			4 ⊓=				
		ほうれん草のなめたけ和え					
	わかめのわる	さい <u></u> たんぱく質	ス 脂質	炭水化物	食塩相当量		
	516kcal	25.4g	25.7g	45.7g	3.1g		
	白身魚の中	筆野菜あん					
		おでん風煮					
	小松菜とかまぼこの煮浸し 炒めビーフン				 卵、乳成分、小麦		
126							
- ~_	里芋の煮っころかし						
	しゅうまい						
	オクラのゆう	ず和え					
	きゅうりと	ちやしの胡	麻酢和え				
	エネルギー 524kcal	たんぱく質 25.6 g	脂質 21.6g	炭水化物 56.7 g	食塩相当量 3.8g		
	牛肉のビビ	ンバ風炒め					
	いわしの梅	煮					
	ふろふき大	艮の肉味噌					
27	大学芋				乳成分、小麦		
	がんもの煮物	がんもの煮物 ブロッコリーの胡麻和え					
	ブロッコリ-						
	かっぱ漬け						
	昆布巻き						
	エネルギー 522kcal	たんぱく質 25.1 g	脂質 30.9g	炭水化物 35.9g	食塩相当量 3.1g		
	白身魚の生						
	鶏肉のみぞれ	n煮					
	ジャーマンポテト きんぴらごぼう 小松菜とさつま揚げの煮びたし						
28					卵、乳成分、小麦		
E	かぼちゃサラダ 里芋のごま煮						
全	キャベツの		オ				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量		
	502kcal	33.6g	18.5g	50.3g	3.6g		

(では) 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