

お届け日 7月13日~7月17日 (企画回表示:7月4回)

	the soundbox				
	月	火		木	金
	7月13日	7月14日	7月15日	7月16日	7月17日
おもいやりお	赤魚の甘酢あんかけひじきの煮物チンゲン菜の和え物キャベツのカレー炒めしゅうまい	海老チリホキの塩焼きほうれん草の和え物ごぼうの中華炒め白菜の浅漬け	豚ヒレのおろしソースさごしの幽庵焼き小松菜の和え物しらたきのピリ辛炒めがんもの煮物	・豆腐ハンバーグの 塩こうじあんかけ・いんげんの中華炒め・さつま芋サラダ・菜の花の煮びたし・ちくわの天ぷら	ほっけの西京焼き角揚げの煮物オクラの和え物里芋の煮物たけのこのおかか煮
か	250kcal/塩分1.7g	336kcal/塩分2.2g	400kcal/塩分1.9g	394kcal/塩分2.2g	257kcal/塩分2g
ず	ひじきに含まれるカルシウムは昆布の2倍、 のりの10倍、牛乳の14倍も含まれています				
おかず	・八宝菜と枝豆フライ・あじの塩焼き・いんげんのピーナツ和え・大根の煮物・チーズ入りかまぼこ	 豚肉のドレッシング和えと 卵サラダフライ たらの照り焼き ブロッコリーのサラダ じゃがいもの煮物 大根のゆかり和え 	・つくねの味噌煮とかぼちゃコロッケ・根菜のごま煮・チンゲン菜の中華和え・厚揚げの七味焼き・たまご焼き	 豚肉と玉ねぎの甘辛煮とサーモンフライ 信田巻きの煮物 キャベツのイタリアンサラダ 里芋の煮物 黒豆の煮物 	 鶏の天ぷら甘酢あんかけ さんまの塩焼き ほうれん草のシーザーサラダ れんこんのカレー炒め ちくわのごま煮
	402kcal/塩分2g	419kcal/塩分2.7g	415kcal/塩分2.5g	421kcal/塩分2.4g	414kcal/塩分2.8g
					鶏肉と蓮根を一緒に食べると、貧血防止、肝 機能向上の効果が期待できます
満彩おか	 鶏の唐揚げの甘酢あんかけと オムレツ ソース焼きそば わかめの和え物 さつまあげの煮物 人参のきんぴら 	・ハンバーグのおろし ソースがけ ・ひじきの煮物 ・春雨のサラダ ・きのこの煮物 ・すり身のフライ	かれい竜田揚げの玉ねぎ ソースかけと豚串カツれんこんとごぼうの煮物じゃが芋の炒め物ブロッコリーの和え物肉団子	・牛肉と白菜の煮物・山菜の煮物・玉ねぎのサラダ・コロッケ・黒豆の煮物	エビフライじゃが芋の煮物キャベツのサラダ小松菜の和え物たたきごぼう
ず	545kcal/塩分3.0g/食物繊維 3.1g	563kcal/塩分2.6g/食物繊維 4.1g	506kcal/塩分2.8g/食物繊維3.2g	532kcal/塩分2.4g/食物繊維3.9g 黒豆に含まれるポリフェノールにはメタボリックシ	517kcal/塩分2.9g/食物繊維3.2g
お弁当	・八宝菜・あじの塩焼き・枝豆フライ・いんげんのピーナツ和え・わかめごはん	豚肉のドレッシング和えたらの照り焼きじゃがいもの煮物ブロッコリーのサラダごはん	つくねの味噌煮根菜のごま煮かぼちゃコロッケチンゲン菜の中華和えごはん	・ドロームを予防する効果があります ・豚肉と玉ねぎの甘辛煮 ・信田巻きの煮物 ・サーモンフライ ・キャベツのイタリアンサラダ ・ごはん	 鶏の天ぷら甘酢あんかけ れんこんのカレー炒め さんまの塩焼き ほうれん草のシーザーサラダ ごはん
	637kcal/塩分2g	650kcal/塩分2.7g	567kcal/塩分2.4g	624kcal/塩分2.4g	650kcal/塩分2.6g 鶏肉と蓮根を一緒に食べると、貧血防止、肝 機能向上の効果が期待できます

※献立内容は変更になる可能性がございます。※コープいしかわの添加物基準に沿って点検し、製造、お届けを行っています。

週末用の御食事も

〉楽チン!!冷凍おかず【おまかせ2種セット】献立

7/16 (木) または 7/17(金) お届け

※夕食宅配利用者限定メニューです。(商品お届けには別途、ご注文が必要です。詳細はお問合せください。)

ぶりのもろみ焼き・肉じゃが

- 冬瓜のかに風味あんかけ
- ・玉子とじ煮

- 384kcal 塩分2, 3g ほうれん草のおひたし アレルゲン:卵・川麦・かに ・切干大根とツナの塩まん酢にえ
- - 玉子とじ
 - さつまいもの含め煮
 - ・なすのトマトみそがけ

・赤魚のみりん焼き・豚すき焼き

- わらびのおかか和え
- 362kcal 塩分2, Og アレルゲン:卵・小麦