



追加・変更 キャンセル・注文締切り

11/18 🕏

お届け日 11月24日~11月27日 (企画回表示:12月1回)

i i	月	火	水	木	金
	11月23日	11月24日	11月25日	11月26日	11月27日
おもいやりお	勤労感謝の日 のためお休み	さごしの照り焼きいなりの煮物もやしサラダじゃがいもの醤油バター炒め山くらげの醤油漬け	たらの酒蒸し回鍋肉ひじきの白和えほうれん草のソテー黒豆の煮物	豚ヒレのトマトソース・メバルの味噌漬け・チンゲン菜の和え物・五目煮・チーズ入りかまぼこ	鶏ももと里芋の煮物赤魚のみりん漬け大根の酢の物小松菜の味噌炒めしゅうまい
か		287kcal/塩分2.2g	287kcal/塩分2.2g	377kcal/塩分1.7g	319kcal/塩分1.9g
ず			ひじきの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	勤労感謝の日 のためお休み	とり天ぷらのおろし ポン酢かけ野菜炒めチンゲン菜の和え物さつま揚げの煮物たけのこのおかか煮	 カレーボトフと海老カツ ほっけの塩焼き 小松菜のピーナッツ和え わかめとうす揚げの炒り煮 肉団子 	豚肉のドレッシング和えと野菜コロッケアジの照り焼きほうれん草の和え物がんもの煮物昆布豆の煮物	・つくね大葉巻ハンバーグと 白身魚フライ・キャベツの煮物・オクラの和え物・ひじきの煮物・フルーツカクテル
•		410kcal/塩分2.9g	404kcal/塩分2.7g	430kcal/塩分3g	428kcal/塩分2.4g
			ピーナッツに含まれるオレイン酸やリノレン酸といった不飽和 脂肪酸は悪玉コレステロールを減らす役割があります		
満彩おか	勤労感謝の日 のためお休み	豚肉と玉ねぎの炒め物と コーンフライ大根の煮物たまごマカロニサラダさんま塩焼きチキンナゲット	鶏の竜田揚げとハンバーグ・昆布の煮物・小松菜の和え物・人参とレーズンのサラダ・大豆の生姜煮	 たらの甘酢あんかけと 野菜コロッケ ・ブロッコリーのチリソース和え ・ごぼうのサラダ ・厚揚げの煮物 ・昆布巻 	アジフライとエビカツカレー肉じゃがカリフラワーサラダさつま揚げの煮物セロリの漬物
ず		540kcal/塩分2.8g/食物繊維 2.7g	525kcal/塩分3.3g/食物繊維2.6g	503kcal/塩分3.3g/食物繊維3.4g	518kcal/塩分3.1g/食物繊維3.3g
				厚揚げは、木綿豆腐に比べて カルシウムは約2倍、鉄分は約3倍含まれています	
お弁当	勤労感謝の日 のためお休み	とり天ぷらのおろし ポン酢かけ野菜炒めさつま揚げの煮物チンゲン菜の和え物ごはん	カレーポトフほっけの塩焼き海老カツ小松菜のピーナッツ和えごはん	豚肉のドレッシング和えアシの照り焼きがんもの煮物ほうれん草の和え物青菜ごはん	つくね大葉巻きハンバーグキャベツの煮物白身魚フライオクラの和え物ごはん
		595kcal/塩分3.2g	631kcal/塩分2.3g ピーナッツに含まれるオレイン酸やリノレン酸といった不飽和	648kcal/塩分2.9g	630kcal/塩分2.3g
			Eーデックに含まれるイレイン酸やリブレン酸というだ不認和 脂肪酸は悪玉コレステロールを減らす役割があります		

※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。

楽チン!!冷凍おかず【おまかせ2種セット】献立

11/26(木) または 11/27(金)お届け

・さわらの塩こうじ漬け焼き・鶏肉の酢豚風

・ジャーマンポテト

おくらのごま和え

- もちふの玉子とじ
- キャベツとコーンの炒め物

372kcal 坳2, Og アレルゲン:卵・乳・小麦

- ・鮭の漬け焼きナムル風・牛肉とごぼうの玉子とじ
- ・さつまいものグラタン
- ・ 高野豆腐の田楽 • ひじきの煮物
- カリフラワーのマスタード和え

380kcal 坳2, 8g アレルゲン:卵・乳・小麦