1月4日週

追加・変更 キャンセル・注文締切り

12/23 水

お届け日 1月4日~1月8日 (企画回表示:1月2回)

	8	火	76	+	金
	月		4960	小 4 B Z D	
	1月4日	1月5日	1月6日	1月7日	1月8日
おもいやりお	たらの幽庵焼きさつま揚げの煮物南瓜サラダ白菜の煮びたし黒豆の煮物	炊き合わせきのこの卵とじ春雨の酢の物いんげんの炒り煮オレンジ	さばの塩こうじ漬け・巾着の煮物・オクラの和え物・切干大根の煮物・竹輪の天ぷら	・トラウトの照り焼き・ひじきの煮物・ポテトサラダ・野菜炒め・竹の子のおかか煮	豚ヒレのトマトソースほっけの照り焼き海藻サラダ大豆の煮物チーズかまぼこ
か	303kcal/塩分2g	356kcal/塩分1.8g	400kcal/塩分2.2g	370kcal/塩分1.8g	395kcal/塩分2.2g
ず			塩麹には腸内環境を整えてくれる働きがあるので、便秘予 防や美肌、免疫カアップなどの効果が期待できます		
おかず	鶏の唐揚げ野菜あんかけ切干大根の煮物ポテトサラダもやしの炒め物大学芋	・つくね大葉巻ハンバーグと カレーコロッケ・厚揚げの煮物・小松菜の白和え・キャベツの煮びたし・うずら豆の煮物	・八宝菜とイカカツ ・さごしの照り焼き ・さつま芋サラダ ・茄子の炒め物 ・しゅうまい	・かつとじ ・ナポリタン ・れんこんのサラダ ・ほうれん草の煮びたし ・山くらげのしょうゆ漬け	・豚肉の生姜焼きと春巻き・さんまの塩焼き・チンゲン菜の和え物・山菜の煮物・フルーツカクテル
	500kcal/塩分3.3g	430kcal/塩分2.3g	431kcal/塩分2.3g	422kcal/塩分3.4g	426kcal/塩分2.5g
			さつまいものビタミンEは若返りのビタミンとも呼ばれており、 老化の原因となる活性酸素を抑える働きがあります		
満彩おか	・さばの味噌あんかけと 八宝菜フライ・きのこ入りスパゲッティ・ポテトサラダ・いんげんのゆかり和え・つくね串	・白身魚のフライタルタル ソースがけとちくわの天ぷら・豆腐の煮物・チンゲン菜の和え物・がんもの煮物・セロリの漬物	・豆腐ハンバーグなめこ おろしあんかけ・豚肉と大根の煮物・玉ねぎの和え物・キャベツのサラダ・豚串かつ	・クリームコロッケの トマトソースがけ ・じゃがいもの煮物 ・もやしの和え物 ・大根の酢の物 ・こんにゃくの煮物	 豚肉とキャベツの炒め物とたこカツ ひじきの煮物 切干し大根のサラダ 白身魚の漬焼き しゅうまい
ਭਾ	518kcal/塩分2.8g/食物繊維3.1g	546kcal/塩分3.2g/食物繊維3.7g	502kcal/塩分2.4g/食物繊維3.6g	541kcal/塩分2.3g/食物繊維2.8g	512kcal/塩分3.1g/食物繊維3.0g
					ひじきには、骨や歯の成形を助ける カルシウムが牛乳の約12倍含まれています
お弁当	鶏の唐揚げ野菜あんかけ切干大根の煮物もやしの炒め物ポテトサラダごはん	・つくね大葉巻ハンバーグ・厚揚げの煮物・キャベツの煮びたし・小松菜の白和え・ごはん	・ 八宝菜 ・さごしの照り焼き ・イカカツ ・ さつま芋サラダ ・ごはん	・かつとじ ・ナポリタン ・ほうれん草の煮びたし ・れんこんのサラダ ・青菜ご飯	・豚肉の生姜焼き・さんまの塩焼き・春巻き・チンゲン菜の和え物・ごはん
	648kcal/塩分2.8g	584kcal/塩分2g	646kcal/塩分2.2g さつまいものビタミンEは若返りのビタミンとも呼ばれており、	641kcal/塩分2.6g	614kcal/塩分2.5g
			さつまいものビタミンEは若返りのビタミンとも呼ばれており、 老化の原因となる活性酸素を抑える働きがあります		

※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。

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

1/7(木) または 1/8 (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。)

・さば幽庵焼き・グリルチキンのごま葱酢ソース

- かぼちゃの煮物
- 高野豆腐のひすいあんかけ
- ・切干大根の煮物
- いんげんのごま和え

375kcal 塩分2, 8g アレルゲン:乳・小麦

- ・カレイのゆず胡椒ソース・豚ヒレかつの玉子とじ風
- ・ 高野豆腐と野菜の煮物
- ひじきの煮物
- じゃがいものおかか和え

318kcal 塩分2, 8g

キャベツとベーコンの炒め物

アレルゲン:卵・乳・小麦