

お届け日 8月23日~8月27日 (企画回表示:9月1回)

	月	火	冰	木	金
	8月23日	8月24日	8月25日	8月26日	8月27日
おもいやりお	さばの幽庵焼き信田巻きの煮物いんげんのサラダピーマンきんぴらキャベツの酢の物	・豚ヒレのトマトソース・ツナじゃが・ひじきサラダ・厚揚げの生姜醤油焼き・チーズかまぼこ	・赤魚の照り焼き・大根の煮物・豆サラダ・なすの煮物・フルーツカクテル	・揚げ豆腐のあんかけ・ほっけのみりん焼き・さつま芋サラダ・白菜の煮物・昆布豆の煮物	さわらの西京焼き高野豆腐の煮物小松菜の和え物たけのこの炒め物大根の浅漬け
か	392kcal/塩分1.6g	398kcal/塩分1.7g	254kcal/塩分1.8g	370kcal/塩分2.2g	319kcal/塩分1.9g
ず	ピラジンとは、ピーマンの香りに含まれる成分で、血液をサラ サラにする効能があり、血栓予防に有効です。				
おかず	エビフライ (タルタルソース付き)大根の煮物ほうれん草の和え物つきこんのピリ辛炒め黒豆の煮物	 とり天ぷらの甘酢あんかけ たらの生姜焼き プロッコリーのサラダ 切昆布の煮物 竹輪のごま煮 	 ポークチャップと うずら玉子串フライ さんまの塩焼き 小松菜のサラダ 里芋の煮物 竹の子のおかか煮 	・ロールキャベツの クリーム煮とイカカツ・めばるの照り焼き・チンゲン菜の和え物・山菜の煮物・肉団子	・チキンカツのおろしポン酢 (おろしポン酢付き)・ほきの漬焼き・キャベツのサラダ・ちぎり揚げの煮物・しゅうまい
	417kcal/塩分2.3g	404kcal/塩分3g	456kcal/塩分3.1g	423kcal/塩分3.3g	419kcal/塩分2.5g
		ブロッコリーに含まれるビタミンCには抗酸化作用があり、動脈硬化や心疾患を予防することが期待できます。			
満彩おか	たら竜田揚げの野菜あんかけとさつま芋の天ぷらチンゲン菜炒め大根の酢の物がんもの煮物玉子焼き	 ・豚肉のごまドレッシング和えとおからフライ(ソース付き) ・ひじきの煮物 ・切干し大根のサラダ ・しいらの漬け焼き ・ウインナーのケチャップ炒め 	 さば焼きとかきあげ (醤油付き) 油揚げの煮物 キャベツのサラダ さつま揚げの煮物 長芋の和え物 	ひれかつおろしぽんずがけ高野豆腐の和風あんかけ大根のコンソメ煮オクラの和え物はんぺんチーズボール	・鶏肉のトマトソースがけと ハムカツ (ソース付き)・昆布の煮物・ごぼうのサラダ・こんにゃくの煮物・水菜のおかか和え
ず	507cal/塩分2.5g/食物繊維2.2g	558cal/塩分2.7g/食物繊維2.8g	516cal/塩分2.9g/食物繊維3.2g	547cal/塩分3.0g/食物繊維4.2g	516cal/塩分2.8g/食物繊維4.5g
			長芋には「ジアスターゼ」などの消化酵素が多く入っており、 消化を助け、胃もたれ対策にぴったりです。		
お弁当	エビフライ (タルタルソース付き)大根の煮物つきこんのピリ辛炒めほうれん草の和え物ごはん	とり天ぷらの甘酢あんかけたらの生姜焼き切昆布の煮物ブロッコリーのサラダごはん	・ポークチャップ・さんまの塩焼き・里芋の煮物・小松菜のサラダ・ごはん	ロールキャベツのクリーム煮めばるの照り焼きイカカツチンゲン菜の和え物青菜ごはん	・チキンカツのおろしポン酢 (おろしボン酢付き)・ほきの漬焼き・ちぎり揚げの煮物・キャベツのサラダ・ごはん
	623kcal/塩分2.3g	634kcal/塩分2.4g ブロッコリーに含まれるビタミンCには抗酸化作用があり、動	641kcal/塩分2.7g	595kcal/塩分3.2g	649kcal/塩分3.3g
		脈硬化や心疾患を予防することが期待できます。			

※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 ※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。)

8/26 (木) または 8/27 (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
- もちふの玉子とじ
- キャベツとコーンの炒め物
- おくらのごま和え
- 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