11月1日週

追加・変更 キャンセル・注文締切り **10/27 水**

お届け日 11月1日~11月5日 (企画回表示:11月2回)

	月	火	水	木	金	
	11月1日	11月2日	11月3日	11月4日	11月5日	
おもいやりお	・海老チリ ・切昆布の煮物 ・キャベツサラダ ・つきこんのピリ辛炒め ・フルーツカクテル	鶏肉と里芋の煮物赤魚の味噌焼きれんこんサラダ春雨のソテー黒豆の煮物	文化の日のた めお休みです	・豆腐と豚肉の甘辛煮・さつまいもと茄子の天ぷら・マカロニサラダ・小松菜の煮びたし・大根の浅漬け	さばの照り焼き野菜炒めチンゲン菜の和え物がんもの煮物白菜のゆかり和え	
かり	370kcal/塩分2.2g	350kcal/塩分1.9g		270kcal/塩分1.8g	362kcal/塩分1.7g	
ず	キャベツには、胃の粘膜の再生や、胃潰瘍の治癒に効果があるビタミンUやビタミンKを豊富に含まれています。	_			_	
おかず	がんもの煮物と枝豆フライホキの漬焼きブロッコリーの和え物白菜の煮びたしオレンジ	 豚肉の塩炒めと コーンコロッケ 大根の煮物 さつま芋サラダ 焼きさつま揚げ 竹の子のおかか煮 	文化の日のた めお休みです	・とり天ぷらの甘酢あん・ほっけの照り焼き・ほうれん草の和え物・ベーコンじゃが・竹輪の照り煮	おでんとハムカツさんまの塩焼きオクラの和え物なすのごま和え昆布豆の煮物	
	406kcal/塩分2.4g	413kcal/塩分3.2g		409kcal/塩分3g	401kcal/塩分2.3g	
					オクラには、免疫カアップや抗酸化作用を持つビタミンCが 多いので、体の老化予防に効果的です。	
満彩おか	 あじ竜田揚げ玉ねぎあんかけとつくね大葉巻き 白滝の煮物 いんげんのサラダ ちぎり揚げの煮物 玉子焼き 	 鶏肉の天ぷら(ポン酢付き) 切干し大根の煮物 キャベツのサラダ さば焼き ウインナーケチャップ炒め 	文化の日のため お休みです	・肉じゃがとサーモンフライ (ソース付き)・れんこんのカレー炒め・もやしの中華サラダ・イカ野菜バーグ・揚げ餃子	・赤魚の漬焼きとかき揚げ (醤油付き)・昆布の煮物・厚揚げ麻婆炒め・カリフラワーのマリネ・加賀揚げの煮物	
ず	503cal/塩分2.8g/食物繊維3.2g	512cal/塩分2.9g/食物繊維3.9g		581cal/塩分3.0g/食物繊維3.8g	563cal/塩分3.1g/食物繊維5.4g	
	いんげんに含まれるアスパラギン酸は、疲労回復効果 やスタミナ増強効果が期待できます。					
お弁当	がんもの煮物ホキの漬焼き枝豆フライブロッコリーの和え物青菜ご飯	豚肉の塩炒め大根の煮物コーンコロッケさつま芋サラダごはん	文化の日のため お休みです	・とり天ぷらの甘酢あん・ほっけの照り焼き・ベーコンじゃが・ほうれん草の和え物・ごはん	おでんさんまの塩焼きハムカツオクラの和え物ごはん	
	562kcal/塩分2.6g	642kcal/塩分2.8g		594kcal/塩分2.5g	626kcal/塩分2g	
					オクラには、免疫カアップや抗酸化作用を持つビタミンCが 多いので、体の老化予防に効果的です。	

※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

11/4 (木) または

※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。) 11/5(金) お届け

- さわらの香醋ソース・豚肉の甘酒みそ炒め
- ・冬瓜の土佐煮
- ・高野豆腐のかに風味あんかけ
- さつまいもと昆布の煮物
- ほうれん草のバターソテー
- 340kcal 塩分2, 3g アレルゲン: かに・小麦・卵・乳
- ・さばの煮付け・ごぼう入り肉豆腐 じゃがいものカレーコンソメ炒め
 - ブロッコリーのジュレサラダ

 - ・小松菜と切干大根のごましょうゆ 311kcal 塩分2.8g
 - 茎わかめの当座煮

アレルゲン:小麦