6月6日週

コープいしかわのク食宅配

追加・変更 キャンセル・注文締切り

6/1 🕏

お届け日 6月6日~6月10日

I		火	水		 金
	6月6日	6月7日	6月8日	6月9日	6月10日
おもいやりお	 牛肉と豆腐の煮物 めばるの塩素 海藻サラダ 大根の生姜煮 黒豆の煮物 	 かれいの甘酢あんかけ 里芋の煮物 ブロッコリーの和え物 いんげんとむきえびの中華炒め 竹輪の天ぶら 	トラウトの西京焼き内団子の煮物キャベツの和え物菜の花の煮びたし竹の子のおかか煮	揚げあじの野菜あんかけ厚揚げの煮物チンゲン菜の和え物茄子の炒めものチーズかまぼこ	・揚出豆腐の麻婆あんかけ・切干大根の煮物・ほうれん草のサラダ・ちぎり揚げの煮物・オレンジ
か	278kcal/塩分1.9g	295kcal/塩分2.1g	304kcal/塩分2g	265kcal/塩分1.9g	265kcal/塩分1.8g
ਤਾਂ ਤਾਂ		ブロッコリーはビタミンCが豊富に含まれており、 疲労回復、かぜの予防に効果があります。			
おかず	鶏の甘辛煮とイカカツほっけのみりん焼き南瓜サラダ白菜の煮びたし昆布豆の煮物	・八宝菜と和菜メンチカツ ・さばの塩焼き ・いんげんのサラダ ・イカ団子の煮物 ・キャベツの浅漬け	・がんもの玉子あんとコーン フライ ・ツナマカロニ ・チンゲン菜の和え物 ・はんぺんのゆかり焼き ・しらたきのおかか和え	 エピフライ(タルタル付き) ひじきの煮物 ほうれん草の和え物 里芋の煮物 大根の浅漬け 	・肉団子の春雨スープとチキンカツ ・さんまの照り焼き ・ポテトサラダ ・ブロッコリーの炒めもの ・フルーツカクテル
	410kcal/塩分2g	401kcal/塩分2.6g	403kcal/塩分2.1g	402kcal/塩分2.7g	489kcal/塩分3g
				里芋は食物繊維が豊富に含まれており、便 秘改善に役立ちます。	
満彩おか	・チキンステーキ (ステーキ ソース付き) とエピフライ・春雨サラダ・大豆の煮物・さつまあげの煮物・バターコーン	・肉じゃがとピリ辛フライ (ソース付き)・人参のサラダ・小松菜の和え物・さばの塩焼き・鶏肉野菜巻	 いわしフライ(タルタルソース付き) 大根の酢の物 ひじきの煮物 野菜のトマト煮 オクラの和え物 	 ・赤魚の照り焼きとかき揚げ (醤油付き) ・玉ねぎのマリネ ・もやしの炒め物 ・さつま揚げの煮物 ・こんにゃくの煮物 	・ハンバーグクリームソース がけ(ソース付き) ・わかめの和え物 ・大根の煮物 ・はんぺんチーズフライ(ソー ス付き) ・うずら豆の煮物
ず	579kcal/塩分3.1g/食物繊維4.7g	579kcal/塩分2.4g/食物繊維3.9g	507kcal/塩分2.9g/食物繊維4.2g	518kcal/塩分3.0g/食物繊維3.6g	597kcal/塩分2.9g/食物繊維3.9g
			いわしはDHAやEPAが豊富で、血液をサラサラ にする効果があると言われています。		
お弁当	鶏の甘辛煮ほっけのみりん焼きイカカツ南瓜サラダごはん	・ハ宝菜・さばの塩焼き・和菜メンチカツ・いんげんのサラダ・ごはん	・がんもの玉子あん ・ツナマカロニ ・コーンフライ ・チンゲン菜の和え物 ・ごはん	 エビフライ(タルタル付き) ひじきの煮物 里芋の煮物 ほうれん草の和え物 ごはん 	・肉団子の春雨スープ ・さんまの照り焼き ・ブロッコリーの炒めもの ・ポテトサラダ ・わかめご飯
	646kcal/塩分2g	649kcal/塩分2.6g	586kcal/塩分1.8g	632kcal/塩分2.7g	647kcal/塩分3.4g
				里芋は食物繊維が豊富に含まれており、便秘 改善に役立ちます。	

※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

6/9 (木) または 6/10(金)お届け

- ・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
- キャベツとベーコンの炒め物
- 318kcal 坳2, 8g アレルゲン:卵・乳・小麦
- ・鮭の湯葉あんかけ・牛肉ときのこの炒め物
- ・高野豆腐の玉子とじ
- ・小松菜のおひたし
- ・揚げと昆布の煮物
- 春雨の中華和え

349kcal 塩分2, Og アレルゲン:卵・小麦