12月26日週

コープいしかわの 夕食宅配

追加・変更 キャンセル・注文締切り **12/21 7**

お届け日 12月26日~12月30日

	月	火	水	木	金
	12月26日	12月27日	12月28日	12月29日	12月30日
おもいやりお	焼さけのみそ野菜がけ大根の煮物小松菜のサラダ大豆のトマト煮しゅうまい	さばの照焼き里芋といかの煮物ほうれん草の和え物春雨のソテー竹輪の天ぷら	・豆腐ステーキのおろしあん・切干大根の煮物・白菜のサラダ・じゃがいものソテー・肉団子	ほっけの味噌焼きいんげんの中華炒めれんこんのゆかり和え竹輪の煮物うずら豆の煮物	・チンジャオロース・大豆とひじきの煮物・しろ菜のゆず和え・さつま揚げの煮物・白菜の浅漬け
か	317kcal/塩分2.2g	341kcal/塩分2.0g	400kcal/塩分1.9g	273kcal/塩分1.9g	294kcal/塩分1.8g
कु	大根には抗酸化物質が含まれ、細胞が酸化して しまうのを抑える効果があります。				
おかず	豚肉ともやしの炒め物とイカカツかれいの味噌焼き白菜の和え物山菜の煮物昆布豆の煮物	・ハンバーグの きのこあんかけ・切昆布の煮物・オクラのおろし和え・れんこんの洋風金平・玉子焼	がんもの卵とじと コーンコロッケさわらの照り焼き小松菜のピーナッツ和えキャベツの炒め物フルーツカクテル	ツナじゃがと 目玉焼きフライあさりとマカロニのソテー菜の花のごま和えさつま揚げの照り焼き白菜の浅漬け	とり天ぷら甘酢あんかけあかうおの塩焼きチンゲン菜のサラダ大根とひき肉の煮物竹輪の照り煮
	408kcal/塩分2.6g	400kcal/塩分2.5g	410kcal/塩分1.9g	426kcal/塩分2.4g	425kcal/塩分2.8g
				あさりにはビタミンB12の含有量が多く、貧血予防に効果的です。	
満彩おかず	・豆腐ハンバーグきのこあんかけとチキンカツ (ソース付き)・大根と豚肉の煮物・白菜の和え物・ブロッコリーサラダ・八幡巻	 ・ロールキャベツのデミグラスソースがけとコロッケ (ソース付き) ・きんぴらごぼう ・里芋の和え物 ・白身魚の塩焼き ・肉詰めしいたけ 	・鶏のから揚げ甘酢あんかけと 餃子・マカロニナポリタン・大豆の煮物・大根サラダ・がんもの煮物	・豚肉と玉ねぎの炒め物と たこカツ (ソース付き)・玉子の大根おろしあんかけ・ひじきサラダ・さごしの漬焼き・れんこんの炒め物	かれいの漬け焼きハム玉子とじキャベツの煮びたし小松菜の炒め物マカロニサラダ
	541kcal/塩分3.3g/食物繊維3.2g	632kcal/塩分2.6g/食物繊維3.2g	557kcal/塩分2.8g/食物繊維3.7g	571kcal/塩分3.6g/食物繊維3.5g	557kcal/塩分3.0g/食物繊維3.3g
		里芋独特のぬめりであるガラクタンには血圧を下げ血 中のコレステロールを取り除く効果があります。			
お弁当	豚肉ともやしの炒め物かれいの味噌焼きイカカツ白菜の和え物ごはん	ハンバーグの きのこあんかけ切昆布の煮物オクラのおろし和え玉子焼五目ごはん	・がんもの卵とじ ・さわらの照り焼き ・コーンコロッケ ・小松菜のピーナッツ和え ・ごはん	・ツナじゃが ・あさりとマカロニのソテー ・目玉焼フライ ・菜の花のごま和え ・ごはん	とり天ぷら甘酢あんかけあかうおの塩焼き大根とひき肉の煮物チンゲン菜のサラダごはん
	611kcal/塩分2.5g	594kcal/塩分3.4g	622kcal/塩分2.1g	580kcal/塩分2g	583kcal/塩分2.7g
				あさりにはビタミンB12の含有量が多く、貧血予防に効果的です。	

※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。

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

12/29 (木) または 12/30 (金) お届け

・カレイの山菜あん・豚焼肉

- ・高野豆腐の玉子とじ
- 小松菜のおひたし
- れんこんと竹輪のきんぴら

• 春雨の中華和え

383kcal 坳2.6g アレルゲン:卵・11麦

- めばるの竜田揚げ・ハンバーグ玉ねぎソース
- 冬瓜のかに風味あんかけ
- さつまいもと竹輪の甘辛煮
- ・ 金平ごぼう
- いんげんの白和え

319kcal 坳2, 9g

アレルゲン:かに・卵・乳・小麦