## 6月5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

**5/31** 

お届け日

6月5日~6月9日

	月	火	水	木	金	
	6月5日	6月6日	6月7日	6月8日	6月9日	
おもいやりお	<ul><li>・牛肉と豆腐の煮物</li><li>・めばるの塩焼き</li><li>・海藻サラダ</li><li>・大根の生姜煮</li><li>・黒豆の煮物</li></ul>	<ul><li>かれいの甘酢あんかけ</li><li>里芋の煮物</li><li>ブロッコリーの和え物</li><li>いんげんとむきえびの中華炒め</li><li>竹輪の天ぷら</li></ul>	<ul><li>さけの西京焼き</li><li>肉団子の煮物</li><li>キャベツのサラダ</li><li>菜の花の煮びたし</li><li>竹の子のおかか煮</li></ul>	<ul><li>・揚げあじの甘酢あんかけ</li><li>・厚揚げの煮物</li><li>・チンゲン菜の和え物</li><li>・茄子の味噌炒め</li><li>・オレンジ</li></ul>	<ul><li>場出豆腐の麻婆あんかけ</li><li>切干大根の煮物</li><li>ほうれん草のサラダ</li><li>ちぎり揚げの煮物</li><li>白菜のゆかり和え</li></ul>	
か	251kcal/塩分2.1g	279kcal/塩分1.8g	257kcal/塩分1.9g	260kcal/塩分1.6g	333kcal/塩分2g	
कु			さけのアスタキサンチンは、ストレス軽減、眼球 疲労の回復等の働きがあります。			
おかず	<ul><li>鶏むね肉の甘辛焼きと イカフライ</li><li>さばの塩焼き</li><li>ボテトサラダ</li><li>白菜の煮びたし</li><li>竹輪の照り煮</li></ul>	・八宝菜とメンチカツ ・ほっけのみりん焼き ・いんげんのごまサラダ ・イカ団子の煮物 ・キャベツの浅漬け	・角揚げのそぼろがけと カレーコロッケ ・ツナマカロニ ・チンゲン菜の和え物 ・はんぺん焼のゆかり焼き ・しらたきのおかか和え	<ul><li>エビフライ (タルタルソース付)</li><li>ひじきの煮物</li><li>ほうれん草のサラダ</li><li>里芋の煮物</li><li>大根の浅漬け</li></ul>	・肉団子の春雨スープ煮と チキンカツ ・たらの味噌焼き ・キャベツのサラダ ・ブロッコリー炒め ・昆布豆の煮物	
	405kcal/塩分3.1g	410kcal/塩分2.5g	408kcal/塩分2.2g	400kcal/塩分2.8g	425kcal/塩分2.9g	
	鶏むね肉には、ナイアシンやビタミンB6などのビタミンB群が多く含まれ美肌効果が期待できます。					
満彩おか	<ul><li>・チキンステーキ (ステーキ ソース付き) とハンバーグ</li><li>・春雨サラダ</li><li>・チンゲン菜の炒め物</li><li>・厚揚げの煮物</li><li>・大学いも</li></ul>	<ul><li>豚肉と豆腐の煮物とタコキャベツカツ (ソース付き)</li><li>わかめの酢の物</li><li>なすのトマト煮</li><li>小松菜の和え物</li><li>山くらげの醤油漬け</li></ul>	・エピカツ(タルタルソース付き)とオムレツ ・にんじんサラダ ・大根の煮物 ・水菜の煮びたし ・ハムステーキ	<ul><li>・ハンバーグクリームソースがけ</li><li>・大根の酢の物</li><li>・キャベツの和え物</li><li>・大豆の煮物</li><li>・オクラの和え物</li></ul>	<ul> <li>カレイの照り焼きとかき揚げ(醤油付き)</li> <li>玉ねぎサラダ</li> <li>もやしの炒め物</li> <li>こんにゃくの煮物</li> <li>うずら豆の煮物</li> </ul>	
ず	547kcal/塩分3.6g/食物繊維1.8g	434kcal/塩分2.8g/食物繊維2.5g	472kcal/塩分2.5g/食物繊維2.8g	512kcal/塩分3.5g/食物繊維3.6g	425kcal/塩分2.9g/食物繊維3.7g うずら豆に含まれるサポニンは、動脈硬化や高	
					血圧を予防してくれます。	
お弁当	<ul><li>鶏むね肉の甘辛焼き</li><li>さばの塩焼き</li><li>白菜の煮びたし</li><li>ボテトサラダ</li><li>ごはん</li></ul>	・ <b>八宝菜</b> ・ほっけのみりん焼き ・いんげんのごまサラダ ・うずら豆の煮物 ・ごはん	・角揚げのそぼろがけ ・ツナマカロニ ・カレーコロッケ ・チンゲン菜の和え物 ・ごはん	<ul><li>・エビフライ (タルタルソース付)</li><li>・ひじきの煮物</li><li>・里芋の煮物</li><li>・ほうれん草のサラダ</li><li>・ごはん</li></ul>	・肉団子の春雨スープ煮 ・ブロッコリー炒め ・チキンカツ ・キャベツのサラダ ・わかめごはん	
	618kcal/塩分2.9g 鶏むね肉には、ナイアシンやビタミンB6などのビタミンB群	618kcal/塩分2.3g	608kcal/塩分1.9g	587kcal/塩分2.6g	603kcal/塩分3.4g	
	が多く含まれ美肌効果が期待できます。					

※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

6/8 (木) または 6/9 (金) お届け

- 鮭のみそ漬け焼き鶏肉のおろしソースがけ
- 春雨の炒め物
- ・きんぴらごぼう
- キャベツのさっと煮
- ロマネスコカリフラワーのごまれた。

376kcal 坳2.2g アレルゲン:乳・小麦

- ・カレイの山菜あん・豚焼肉
- がんもと椎茸の煮物
- ・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

364kcal 塩分2.6g アレルゲン:卵・小麦