11月3日週

コープいしかわの 献立表



追加・変更 キャンセル・注文締切り

10/29

お届け日 11月3日~11月7日

	月	火	水	木	金
	11月3日	11月4日	11月5日	11月6日	11月7日
おもいやりおかず	文化の日のため お休みです	・肉じゃが ・オムレツ ・大豆のサラダ ・ほうれん草の炒め物 ・がんもの煮物	あかうおのパター焼きタルタルソース・野菜炒め・チンゲン菜のサラダ・里芋の煮物のり和え	- 韓肉と野菜のは暗煮 - さからの原の物 - さからのの物 - 高野豆腐の玉子とじ - うずら豆の煮物	- ほっけの唐揚げおろしポン酢 - もやしとひき肉の中華炒め - ごぼうのサラダ - 小松菜の煮浸し - 竹輪の天ぷら
		258kcal/塩分1.8g	251kcal/塩分1.9g	309kcal/塩分2.0g	310kcal/塩分1.9g
			里芋に豊富含まれるカリウムは、高血圧予防、改善むく みの解消に役立つと言われています。		
おかず	文化の日のため お休みです	 白菜と春雨の炒め物 イカカツ 焼きつくね チンゲン菜の和え物 きのこのコンソメ煮 黒豆の煮物 	・豚ひき肉のオイスター炒め ・カレーコロッケ ・あかうおの塩焼き ・春雨の中華和え ・がんもの素物 ・しゅうまい	・ハンパーグの野菜掛け・ごぼう天の売物・海藻のサラダ・人参の炒め物・厚焼玉子	・じゅがいものカレー炒め ・チキンカツ ・焼きさつま場け ・キャベツのサラダ ・ビーマンのサ金平 ・白菜の浅漬け
		406kcal/塩分2.3g	411kcal/塩分2.4g	425kcal/塩分2.7g	431kcal/塩分2.8g
		きのこの β -グルカンはウイルスや細菌に対する抵抗力 を高め、がん予防やアレルギー症状の緩和にも効果が期 待されています。			
満彩おかず	文化の日のため お休みです	・チキンカツ (みそだれ付き) とオムレツ ・春雨サラダ ・春雨サラダ ・小松菜の和え物 ・小松菜の和え物 ・山くらげの醤油漬け	 豚肉とかぼちゃの煮物とハムカツ マカロニのケチャップ炒め サワラの塩焼き キャペツサラダ 白菜の和え物 	 豚肉ともやしの炒め物と肉みそフライ 切干し大根の煮物 にんじんとオクラのピーナツ和え わかめサラダ チキンナゲット 	・ブリの竜田揚げタルタルソースがけと 海鮮ハンバーグ かまたんにゃくの妙め物 ・大豆ののり和え ・切干し大根の酢の物 ・がんもの煮物
		501kcal/塩分3.0g/食物繊維8.5g	538kcal/塩分3.1g/食物繊維4.4g	503kcal/塩分3.0g/食物纖維4.3g	504kcal/塩分2.5g/食物繊維4.9g
			かぽちゃには、視力維持や免疫機能強化に役立つβ-カロテン(ビタミンA)が含まれています。		
お弁当	文化の日のため お休みです	・白菜と春雨の炒め物 ・焼きつくね ・きのこのコンソメ煮 ・オカカツ ・チンゲン菜の和え物 ・ごはん	・豚ひき肉のオイスター炒め ・あかうおの塩焼き ・カレーコッケ ・春雨の中華和え ・ごはん	 ハンパーグの野菜掛け こばう天の煮物 海菜サラグ 厚焼玉子 ごはん 	・じゃがいものカレー炒め ・焼きさつま場げ ・チキンハッ ・キャベツのサラダ ・わかめごはん
		576kcal/塩分2.2g	565kcal/塩分2.2g	571kcal/塩分2.6g	617kcal/塩分3.2g
		きのこのβーグルカンはウイルスや細菌に対する抵抗力 を高め、がん予防やアレルギー症状の緩和にも効果が期 待されています。			
極 み お か す	文化の日のため お休みです	・さばのイタリアンソース ・明太マコルデン ・ほうれんデット ・日菜と香雨の炒め物 ・日菜と香雨の炒め物 ・大豆のサラダ	・鶏肉と豆腐のピリ辛パンパンジー ・カレーコロッケ ・がんもの煮物 ・チンゲン菜のサラダ	豚肉と小松菜のオイスターソースマヨ炒めごぼう天の煮物人参の炒め物大根の酢の物	・豚肉とセロリの中華炒め ・焼きさつま場け ・竹輪の天ぷら ・しゅがいものカレー炒め ・ごぼうのサラダ
		342kcal/塩分2.1g	401kcal/塩分2,5g	323kcal/塩分2.3g	330kcal/塩分2.2g
		さばのDHA、EPA(オメガ脂肪酸)は動脈硬化予防、 脳の活性化に効果があると言われています。		小松菜には抗酸化作用があり、風邪予防、老化防止、生活習慣病予防に効果がある β — カロテンが豊富に含まれます。	

※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。)

・あじのパン粉焼き・トマト油淋鶏

- さつまいもと人参のそぼろ和え
- 彩り玉子炒め
- ・揚げと昆布の煮物
- れんこんの金平

386kcal 塩分2, 4g アレルゲン:卵・乳・小麦

- ・たらの野菜あんかけ・豚肉の生姜焼き
- ほうれん草の白和え
- 糸こんにゃくと竹輪の甘辛煮
- ・フライドポテト

・いんげんのおひたし

359kcal 塩分2, 4g アレルゲン: 卵・小麦