11月17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

11/12 水

お届け日 11月17日~11月21日

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|----------|---|---|--|---|--|
| | 11月17日 | 11月18日 | 11月19日 | 11月20日 | 11月21日 |
| おもいやりおかず | ・ハンパーグのトマトソース ・角線げの煮物 もやしのサラダ ・じゃがいもの醤油パター炒め ・黒豆の煮物 | ・豚肉の生姜炒め・オムレツ・チンゲン菜の和え物・大豆の炒め物・白菜の浅漬け | ほっけの塩焼き・根マの煮物・大根の酢の物・小松菜の炒め物・チーズかまぼこ | ・鶏肉とじゃが芋の煮物 ・さわらの西京焼き ・ほうれん草のサラダ ・えび団子の煮物 ・厚焼玉子 | たらの酒蒸 キャベツの味噌炒め いんげんのごまサラダ 白菜のパター炒め 里芋の照り煮 |
| | 275kcal/塩分2.0g | 288kcal/塩分1.9g | 255kcal/塩分2.1g | 254kcal/塩分1.8g | 250kcal/塩分1.9g |
| | | 生姜には、血管を拡張させて血行促進し、末端を一時的 に温める効果が期待できると言われています。 | | | |
| おかず | とり天ぶらの中華野菜がけさばの塩焼きチンゲン菜の中華和えソース野菜炒めがんもの煮物 | ・ 洋風おでんとたこカツ ・ しんじょう ・ 小松安のサラダ ・ わかめと薄揚げの炒り煮 ・ キャペツのゆかり和え | ・鶏肉と玉子の甘辛煮とコロッケ ・さつま揚げの煮物 ・白菜の和え物 ・大根の中華炒め ・尾布豆の煮物 | ・豆腐のピリ辛素と白身フライ ・チャン南雪 ・いんげんのごま和え ・信田巻の煮物 ・竹輪の天ぶら | つくね大葉ハンパーグとイカカツ ひじきの炒め煮 ほうれん草のサラダ 高野豆腐の玉子とじ 大根の浅漬け |
| | 402kcal/塩分2.0g | 435kcal/塩分2.5g | 406kcal/塩分2.3g | 410kcal/塩分2.6g | 408kcal/塩分2.7g |
| | | 小松菜には、ビタミンCを含み、免疫力の向上、風邪予防などの効果があると言われています。 | | | |
| 満彩おかず | ・エピフライ(タルタルソース付き)と ハンパーグ ・厚揚げの煮物 ・もやしサラダ ・しろ菜の炒め物 ・大学いも | ・サイコロステーキ(ステーキソース 付き)とクリームコロッケ ・ぜんまいの煮物 ・切干し大根の和え物 ・キャベツと玉子のサラダ ・ふきの煮物 | ・野菜カレーとベーコン入りフライ ・ひじきの煮物 ・こんにゃくといんげんのサラダ ・大根のコンソメ煮 ・鶏つくね | 豚肉の煮物とハムカツ香雨の炒め物サバの塩焼きひじきサラダ小松菜の和え物 | 豚肉のみそ焼きとメンチカツ たけのことわかめの煮物 ひよこ豆のカレー煮 キャベツサラダ 焼売 |
| | 520kcal/塩分3.1g/食物繊維3.4g | 507kcal/塩分3.0g/食物繊維4.3g | 501kcal/塩分2.6g/食物繊維7.4g | 500kcal/塩分3.0g/食物繊維3.8g | 503kcal/塩分2.9g/食物繊維3.8g |
| | | | | | ひよこ豆に含まれるビタミンB6は髪や皮膚、粘膜など を健康に保ち、成長を促進します。 |
| お弁当 | とり天ぷらの中華野菜がけさばの塩焼きソース学校デングン菜の中華和えごはん | ・洋風おでん ・しんじょう ・小松菜のサラダ ・キャベツのゆかり和え ・ごはん | ・鶏肉と玉子の甘辛煮 ・さつま揚げの煮物 ・コロック和え物 ・白菜の和え物 ・青菜ごはん | ・豆腐のピリ辛煮 ・チキン南蛮 ・信田巻の煮物 ・いけんのごま和え ・ごはん | ・つくね大葉ハンパーグ ・ひじきの妙め煮 ・高野豆腐の玉子とじ ・ほうれん草のサラダ ・ごはん |
| | 571kcal/塩分2.0g | 561kcal/塩分2.2g | 566kcal/塩分3.3g | 554kcal/塩分2.3g | 560kcal/塩分2.4g |
| | | 小松菜には、ビタミンCを含み、免疫力の向上、風邪予 防などの効果があると言われています。 | | | |
| 極みおかす | ・チーズタッカルビ ・角揚げの煮物 ・チンゲン菜の中華和え ・もやしのサラダ | おでんたこカツ大豆の炒め物小松菜のサラダ | ・チキンのチリソース炒め・さつま揚げの素物・小松菜の炒め物・白菜の和え物 | ・白身魚の野菜たっぷり香味あんかけ・信田巻の煮物・いんげんのごま和え・ほうれん草のサラダ | ささみの野菜あんかけひじきの炒め煮いんがんのごまサラダ高野豆腐の玉子とじ |
| | 355kcal/塩分 2.5 g | 313kcal/塩分 2.3 g | 335kcal/塩分 2.4 g | 340kcal/塩分 2.0 g | 358kcal/塩分 2.3 g |
| | North Andrew Laboratory | 小松菜には、ビタミンCを含み、免疫力の向上、風邪予防などの効果があると言われています。 | | | |

|※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 ご希望の方は…… 楽チン!!冷凍おかず 【おまかせ2種セット】献立

11/20 (木) または 11/21 (金) お届け

※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。)

・カレイの香味焼き・鶏肉の甘酢あんかけ

- 若竹煮
- ほうれん草の白和え
- 梅しそめん

れんこんの甘辛煮

350kcal 塩分3, Og アレルゲン:卵・小麦

- ・ホキの磯天和風あん・牛肉の炒め物(トマト風味)
- 白菜の煮びたし
- ・ 高野豆腐の煮物
- 茄子の生姜醤油いんげんの和え物

360kcal 塩分2, 2g アレルゲン:卵・乳・小麦