コープの夕食宅配·献立表 (2024.10.28~11.1)

※変更の連絡は、10/22(火) 迄にお願いします

空容器は、次回配達日に回収します。 食べ残しの処分・洗浄・乾燥のご協力お願いします。

コープの夕食宅配 0120-372-560(月~金:10時~18時30分)

| | 10月28日(月) | 10月29日(火) | 10月30日(水) | 10月31日(木) | 11月1日(金) |
|----------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| お | 銀ひらすの柚子胡椒焼き | 豚肉の照りたま炒め | サーモンフライ(タルタルソース付) | 鶏のから揚げ | あじの青しそ風味焼き |
| か | ピーマンの肉詰めフライ | 海鮮しゅうまい | 牛肉入りチャプチェ風炒め | 魚肉ソーセージの炒め物 | 絹ごし揚げ煮(お好み風) |
| ず | チンゲン菜としめじの煮びたし | つきこんにゃくのたらこ煮 | ほうれん草と油揚げのおひたし | 筍とそぼろの炒め物 | いんげんとベーコンの炒め物 |
| 구 | くわいのかつお風味 | ナスのみぞれ和え | 竹輪と野菜のピリ辛炒め | ブロッコリーのごま和え | キャベツと豚肉のぽん酢和え |
| | もやしと根菜のサラダ | 小松菜としらすのおひたし | 赤いんげん豆のマリネ | 甘栗とさつま芋のサラダ | カリフラワーと玉子のサラダ |
| ス | うぐいす豆 | 山菜の梅風味 | 生姜昆布 | しば漬け | 大根と人参のナムル |
| 週平均 | アレルゲン:卵、小麦 | アレルゲン:卵、小麦、えび、かに | アレルゲン:卵、乳、小麦 | アレルゲン:卵、乳、小麦 | アレルゲン:卵、乳、小麦、えび |
| 371 kcal | エネルギー: 345 kcal | エネルギー: 376 kcal | エネルギー: 394 kcal | エネルギー: 421 kcal | エネルギー: 317 kcal |
| 2.7 g | 塩分: 1.9 g | 塩分: 2.6 g | 塩分: 2.8 g | 塩分: 3.6 g | 塩分: 2.5 g |
| | 蛋白質20g/脂質17.1g/炭水化物27.8g | 蛋白質15.6g/脂質23g/炭水化物26.6g | 蛋白質14.7g/脂質23.5g/炭水化物30.8g | 蛋白質18.3g/脂質24.1g/炭水化物32.3g | 蛋白質20g/脂質19.8g/炭水化物13.9g |
| | | | | | |

| | | 10/28 | 主菜はあっさりとした味わいの銀ひらすを、柚子胡椒の調味液に漬け込み、オーブンで焼き上げました。 |
|---|--------|-------|--|
| | 献立 | 10/29 | 主菜は豚肉とふんわりとした玉子を甘めの照りだれで炒めました。ごはんが進むメニューです。 |
| 7 | フンポイント | 10/30 | 主菜はサーモンフライです。添付のタルタルソースをかけてお召し上がりください。 赤いんげん豆のマリネは新登場です。 |
| | 紹介 | 10/31 | 主菜は鶏のから揚げです。下味がしっかりとついているので、そのままで美味しく召し上がれます。 |
| | | 11/1 | 主菜はあじの青しそ風味焼きです。青しそのさわやかな香りが食欲をそそります。 |