コープの夕食宅配·献立表 (2024.12.9~12.13)

※変更の連絡は、12/3 (火) 迄にお願いします

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



0120-372-560(月~金:10時~18時30分)

| | 12月9日(月) | 12月10日(火) | 12月11日(水) | 12月12日(木) | 12月13日(金) |
|----------|----------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| お | かれいのオニオンソース | くわい入りつくねの和風きのこあん | サーモンフライ(タルタルソース付) | 鶏肉の柚子胡椒焼き | ぶりの照り煮 |
| か | 牛肉とじゃが芋のバーベキュー炒め | 絹ごし揚げ煮(お好み風) | 根菜と豚肉のしぐれ煮 | かぼちゃコロッケ | 鶏のねぎ塩炒め |
| ず | チンゲン菜と蒲鉾の煮物 | ウインナーと野菜のケチャップ炒め | さつま揚げと小松菜の煮物 | 油揚げの味噌炒め | れんこん金平 |
| 구 | 糸こんにゃくのたらこ炒め | ブロッコリーのおかか和え | ひじき煮 | いんげんと玉子の炒め物 | ほうれん草の玉子とじ |
| - | 人参とレーズンのマリネ | 紅あずまのサラダ | きゅうりと蒸し鶏のサラダ | イタリアン野菜のごまマヨ和え | 玉葱とチーズのマスタードサラダ |
| ス | 広島菜漬け | きゅうり漬け | もやしの梅風味 | 生姜昆布 | 黒豆 |
| 週平均 | アレルゲン:卵、乳、小麦 | アレルゲン:卵、乳、小麦、えび | 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 |
| 375 kcal | エネルギー: 361 kcal | エネルギー: 333 kcal | エネルギー: 417 kcal | エネルギー: 443 kcal | エネルギー: 321 kcal |
| 2.7 g | 塩分: 2.3 g | 塩分: 2.6 g | 塩分: 2.7 g | 塩分: 2.9 g | 塩分: 2.9 g |
| | 蛋白質13.8g/脂質22.2g/炭水化物26.3g | 蛋白質16.8g/脂質15.2g/炭水化物31.5g | 蛋白質16.5g/脂質25.7g/炭水化物29g | 蛋白質20.2g/脂質27.1g/炭水化物29.5g | 蛋白質24.6g/脂質13.1g/炭水化物26.9g |
| | | | | | |

| | | | 主菜は薄い衣をつけて揚げたかれいに、玉葱たっぷりのソースをかけました。人参とレーズンのマリネは新登場メニューです。 |
|----|-------|-------|---|
| Ī | 肰立 | 12/10 | 主菜は、くわいのシャキシャキとした食感が楽しめるつくねに、優しい味付けのきのこあんをかけました。 |
| ワン | パポイント | 12/11 | 主菜はサーモンフライです。相性の良い、タルタルソースをかけてお召し上がりください。 |
| 1 | 紹介 | 12/12 | 主菜は柚子胡椒のピリリとした辛味や風味が味わえる、鶏肉の柚子胡椒焼きです。 |
| | | 12/13 | 主菜はぶりの照り煮です。醤油ベースのたれで甘辛く煮付けました。 |