コープの夕食宅配・献立表

日付・曜日・商品名ラベルをご確認のうえ、お召し上がりください

2025.08.18~08.22)

※変更の連絡は、 8/12 (火) 迄にお願いします

コープの夕食宅配

0120-372-560(月~金:10時~18時30分)



| | 8月18日(月) | 8月19日(火) | 8月20日(水) | 8月21日(木) | 8月22日(金) |
|----------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| お | ホキの青しそ風味焼き | ヒレカツ(ソース付) | 八宝菜 | 鶏肉のピリ辛ごまソース | さばの塩焼き |
| か | 鶏と野菜の炒め物 | 魚肉ソーセージの炒め物 | 肉詰めいなり煮 | たこキャベツカツ | 牛肉入りチャプチェ風炒め |
| क | チンゲン菜と蒲鉾の煮物 | ポテトと枝豆の明太マヨ和え | いんげんと玉子の炒め物 | くわいとベーコンの炒め物 | 小松菜の玉子とじ |
| 구 | ささがき金平 | ほうれん草とひき肉の和え物 | かぼちゃの煮物 | こんにゃくとメンマの甘辛炒め | 肉団子の甘酢あん |
| <u> </u> | 人参サラダ | カリフラワーの梅おかか和え | もやしとピーマンのさっぱり和え | 玉葱とコーンのサラダ | わかめと竹輪の生姜マヨ和え |
| ス | さつま芋の甘煮 | 高菜玉子 | 金時豆 | 広島菜漬け | きゅうり漬け |
| 週平均 | アレルゲン:小麦 | アレルゲン:卵、小麦 | アレルゲン:卵、小麦、えび | アレルゲン:卵、乳、小麦 | アレルゲン:卵、乳、小麦 |
| 376 kcal | エネルギー: 318 kcal | エネルギー: 382 kcal | エネルギー: 344 kcal | エネルギー: 397 kcal | エネルギー: 441 kcal |
| 2.9 g | 塩分: 2.8 g | 塩分: 3.1 g | 塩分: 2.9 g | 塩分: 3.4 g | 塩分: 2.2 g |
| | 蛋白質20.3g/脂質15.9g/炭水化物23.3g | 蛋白質16.5g/脂質20.3g/炭水化物32.9g | 蛋白質15.1g/脂質16.8g/炭水化物32.6g | 蛋白質18.4g/脂質24g/炭水化物26.6g | 蛋白質20.1g/脂質32.1g/炭水化物20.6g |
| | | | | | |

| | 8/18 | 主菜はホキの青しそ風味焼きです。青しその風味が食欲をそそります。 |
|--------|------|---|
| 献立 | 8/19 | 主菜は柔らかい食感のヒレカツです。添付のソースをかけてお召し上がりください。 |
| ワンポイント | 8/20 | 主菜は、えび、豚肉、野菜が入った具だくさんの八宝菜です。 |
| 紹介 | 8/21 | 主菜は新登場メニュー、鶏肉のピリ辛ごまソースです。下味をつけて焼成した鶏肉に、炒め玉葱を載せてピリ辛ごまソースをかけました。サブメインのたこキャベツカツも新登場です。 |
| | 8/22 | 主菜は脂ののったさばをシンプルに塩焼きにしました。 |