



好日のおかず

～3月23日週・3月30日週 献立表～

3月23日週

月木コース：① 3月23日(月)お届け ② 3月26日(木)お届け
火金コース：① 3月24日(火)お届け ② 3月27日(金)お届け

①	
主菜	鶏天
副菜	ニラ玉もやし
副菜	ほうれん草と大根のぬた和え
副菜	キャベツとしば漬けの和え物
主菜	直火で焼いた 銀ヒラスの柚庵焼き
副菜	ひじきと丸天の煮物
副菜	小松菜と蒸し鶏の梅和え
副菜	金時豆
主菜	ご飯がすすむ！麻婆豆腐
副菜	なすの南蛮だれ
副菜	切干大根の中華風煮物
副菜	チンゲン菜と人参のナムル

②	
主菜	肉団子の甘酢あん
副菜	大豆と野菜の中華炒め
副菜	ほうれん草とキャベツの和え物
副菜	いんげんと人参のお浸し
主菜	鶏肉のさっぱり煮
副菜	こうや豆腐と昆布の煮物
副菜	ポテトサラダ
副菜	キャベツのゆかり和え
主菜	豚肉と野菜の生姜炒め
副菜	南瓜と椎茸の炊き合わせ
副菜	大根のカラフルマリネ
副菜	昆布豆

3月30日週

月木コース：① 3月30日(月)お届け ② 4月2日(木)お届け
火金コース：① 3月31日(火)お届け ② 4月3日(金)お届け

①	
主菜	だし香る 豚肉の柳川煮
副菜	自社の有機大根使用！こうや豆腐のゆずおろし
副菜	3色野菜のごま和え
副菜	キャベツと塩昆布の和え物
主菜	鶏の唐揚げ
副菜	かまぼこと野菜の旨煮
副菜	こんにゃくと野菜の白和えサラダ
副菜	もやしの高菜和え
主菜	白身魚のグリル 香味マヨソース
副菜	ポテトと野菜のマスタードソテー
副菜	キャベツと豆のトマトドレサラダ
副菜	小松菜とコーンの炒め物

②	
主菜	豚肉ときくらげの中華炒め
副菜	塩麻婆こうや豆腐
副菜	五目しゅうまい
副菜	小松菜と人参の中華炒め
主菜	直火で焼いた チキンステーキ ペPPERソース
副菜	じゃが芋と野菜のバターソテー
副菜	ブロッコリーとツナの青しそサラダ
副菜	絶妙な甘さに仕上げた 人参のグラッセ
主菜	白身魚フライ
副菜	ひき肉とチンゲン菜の炒め物
副菜	いんげんとコーンのマヨサラダ
副菜	白菜と薄揚げのお浸し

※お届けは月曜日と木曜日または火曜日と金曜日の2日間のみ、それぞれ3日お届けいたします。消費期限にご注意ください。

月曜日お届け商品→水曜日午後10時、木曜日お届け商品→土曜日午後10時、火曜日お届け商品→木曜日午後10時、金曜日お届け商品→日曜日午後10時です。

◎栄養成分値、アレルギー物質表記は別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」へお申し付けください。

◎お召し上がりの際は、よく噛んでのどに詰まらせないようご注意ください。◎肉類や魚介類は骨に注意して召し上がってください。

◎加熱後、ソースまたはスープが高温になりますのでやけどにご注意ください。

◎加熱後は容器が熱くなる場合がございますので、電子レンジから取り出す際は、やけどにご注意ください。

◎パッケージに記載の電子レンジの温め時間でも冷たい部分がある場合は加熱しすぎに注意して、10秒ずつ追加加熱をしてください。

食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。