



好日のおかず

～4月6日週・4月13日週 献立表～

4月6日週

月木コース：① 4月6日(月)お届け ② 4月9日(木)お届け

火金コース：① 4月7日(火)お届け ② 4月10日(金)お届け

①	
主菜	豚肉と根菜の炒め物
副菜	こうや豆腐と青菜の炊き合わせ
副菜	キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
副菜	枝豆の和風和え
主菜	じっくり煮込んだ デミハンバーグ
副菜	じゃがバタコーン
副菜	人参のラペ
副菜	豆のコンソメ煮
主菜	開きアジフライ
副菜	じゃが芋といんげんのピリ辛炒め
副菜	キャベツと蒸し鶏のひじきサラダ
副菜	大根と人参の煮物

②	
主菜	直火で焼いた 牛焼肉
副菜	さつま芋のそぼろあんかけ
副菜	わかめとカニ風味かまぼこのお浸し
副菜	ほうれん草としめじの和え物
主菜	エビカツ オーロラソースがけ
副菜	根菜とひき肉の煮物
副菜	ブロッコリーと人参の塩昆布サラダ
副菜	キャベツのごま和え
主菜	豚ひき肉の豆腐チャンプルー
副菜	南瓜と人参の炊き合わせ
副菜	わかめと蒸し鶏の酢味噌和え
副菜	ほうれん草のだし煮

4月13日週

月木コース：① 4月13日(月)お届け ② 4月16日(木)お届け

火金コース：① 4月14日(火)お届け ② 4月17日(金)お届け

①	
主菜	自家製 チキン南蛮
副菜	切干大根と椎茸の煮物
副菜	キャベツとカニ風味かまぼこの和え物
副菜	ほうれん草とハムの和え物
主菜	じっくり煮込んだ サバの味噌煮
副菜	春雨と野菜の炒め物
副菜	ほうれん草と薄揚げの煮浸し
副菜	もやしとひじきの梅和え
主菜	うま味染みだす 牛すき煮
副菜	さつま芋の煮物
副菜	野菜とわかめの酢の物
副菜	ブロッコリーのおかか和え

②	
主菜	メンチカツ
副菜	白菜と春雨のクリーム煮
副菜	人参とツナのサラダ
副菜	いんげんとコーンの炒め物
主菜	直火で焼いた 鶏肉の塩麴焼き
副菜	揚げボールと湯葉入り青菜の炊き合わせ
副菜	切干大根とブロッコリーの和風マヨサラダ
副菜	ピリ辛こんにゃく
主菜	豚肉と春雨の坦々風炒め
副菜	なすの中華あん
副菜	花野菜のさっぱりマリネ
副菜	チンゲン菜と人参のナムル

※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日分お届けいたします。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。