おかずタイ

1月 13日(月) 1月 17日(金)

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

1月14日(火) おかず

ちくわ天の衣 におかかを合 わせました。



献立名	アレルゲン
豚肉と野菜のBBQソース炒め/にら饅頭〇	•小麦
タラの香草焼き/スパゲティソテー	•乳成分•小麦
うの花	•小麦
ブロッコリーとじゃがいもの中華煮	•小麦
ちくわのおかか揚げ	•小麦
香の物	•小麦

おかず 1月16日(木)

メインはハン バーグとかに クリームコロッ ケで食べ応え があります。



	2.6 g
献立名	アレルゲン
ハンバーグ ジンジャーソース〇/マカロニソテー/かにクリームコロッケ	・卵・乳成分・小麦・えび・かに
野菜とウインナーのケチャップ炒め〇	·卵·乳成分
パプリカとブロッコリーのごまサラダ	DELC 1
きんぴらごぼう	•小麦
なすと椎茸の煮物	•小麦
香の物	•小麦

1月13日(月) おかず

冬に人気のパンプ キンサラダをご用意 しました。

アジフライには小骨が含 まれているのでご注意く ださい。

野菜おろしソースは電子 レンジで温められません。 アジフライにかけてお召し 上がりください。



パルシステム千葉

pal system

成分值 エネルギー

412 kcal たんぱく質 21.4 胎質 24.9 炭水化物 36.1 カルシウム 52 mg

食塩相当量 2.4 g

献立名	アレルゲン
アジフライ 野菜おろしソース/ビーフンの炒め物〇	•小麦
キャベツと豚肉のピリ辛味噌炒め〇	•小麦
パンプキンサラダ	·卵·乳成分·小麦
もやしとさつま揚げのソース炒め〇	•卵•小麦
厚揚げの煮物	•小麦
小粒大福	•乳成分

1月15日(水) おかず

デザートに杏 仁豆腐はいか がですか?

成分值

437 kgal たんぱく質

エネルギー

22.1

25.0

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

成分值

397 kcal

エネルギー

たんぱく質

14.4

21.7

39.7

炭水化物

カルシウム

mg 食塩相当量

53

胎營

21 mg

2.5

323

脂質



エネルギー 407 kcal たんぱく質 20.2 脂質 25.9 炭水化物 26.6 カルシウム 22 mg

食塩相当量

3.0

成分值

献立名 アレルゲン サバの金山寺味噌焼き/メンチカツ/オクラのだし煮 ·乳成分·小麦 野菜とベーコンの炒め物〇 ·卵·乳成分·小麦 平サヤいんげんと玉ねぎのサラダ · 小麦 わかめとメンマの中華煮 • 小麦 玉子焼き〇 • 卵 • 小麦 杏仁豆腐 ·乳成分

1月17日(金) おかず

野菜のキーマ カレー風で食 欲がそそられ ます。



エネルギー 403 kcal たんぱく質 14.4 胎質 26.4 炭水化物 26.8 カルシウム

76 mg

食塩相当量

成分值

2.4 献立名 アレルゲン 鶏肉の照り焼き/もやしとツナのソテー〇/春巻き ·小麦 野菜のキーマカレー風〇 小麦 小松菜とハムのサラダ · 卵 · 乳成分 · 小麦 ひじき煮 • 卵 • 小麦 大根の洋風煮〇

うちの。またごはん

1月13日(月)

肉団子はさっ

ぱりとした味

のトマトソース

で仕上げまし

t=0

ごはん

pal-system

パルシステム千葉

成分値 ネルギー 509 kca

エネルギー 509 kcal たんぱく質 16.7 g 脂質

11.5 g 炭水化物 83.4 g カルシウム

40 mg 食塩相当量

夕食生物の一字配

1月 13日(月) ↓ 1月 17日(金)

4

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。 ごはん付きのお米は、千葉県産こしひかりを使用しています。

	2.0 g
献立名	アレルゲン
肉団子のトマトソース〇	·乳成分·小麦
野菜と豆の煮物〇	•小麦
じゃがいもとカリフラワーの中華炒め○	·卵·小麦
ささみチーズカツ	·乳成分·小麦
小粒大福	•乳成分
ごはん〇	ELVIN PERMIT

1月14日(火) ごはん

パスタ(ベンネ) を濃厚なカル ボナーラソー スで和えまし た。



495 kcal たんぱく質 19.0 g 脂質 17.9 g 炭水化物 65.4 g カルシウム 18 mg

成分值

エネルギー

食塩相当量

2.1 g

献立名	アレルゲン
サバの粕漬け焼き/わかめと玉ねぎの和風煮〇	•卵•小麦
カルボナーラパスタサラダ	•卵•乳成分•小麦
もやしと豚肉のピリ辛炒め○	•小麦
なすの青じそ風味	•小麦
香の物	
ごはんの	

1月15日(水) ごはん

お弁当の定番 おかず、唐揚 げをお召し上 がりください。



エネルギー 541 kcal たんぱく質 19.3 g 脂質 20.1 g 炭水化物 68.7 g カルシウム 22 mg 食塩相当量 1.4 g

成分值

アレルゲン
•乳成分•小麦
·卵·乳成分·小麦
•卵•小麦
- 卵・小麦・えび
•小麦

1月16日(木) ごはん

小松菜とひき 肉のソテーは 爽やかな風味 のバジルソー スを使用しま した。



484 kcal たんぱく質 19.5 g 脂質 16.4 g 炭水化物 66.1 g カルシウム 69 mg

成分值

エネルギー

STATE OF	カルシウム
斯里尔	69 m
	食塩相当量
	2.0 g
名	アレルゲン
At the second se	

アレルゲン
•小麦
•小麦
•乳成分•小麦
•小麦
TELEVISION OF

1月17日(金) ごはん

ごま香る根菜 サラダはごま の風味とお酢 のさっぱり感 が楽しめます。



成分値
エネルギー
544 kcal
たんぱく質
18.8 g
脂質
19.9 g
炭水化物
71.6 g
カルシウム
15 mg
食塩相当量

2.0 g

献立名	アレルゲン
豚肉と玉子の塩だれ炒め	•卵•小麦
ごま香る根菜サラダ	•小麦
干しえび入りかき揚げ〇	小麦・えび
高野豆腐の中華煮	•小麦
香の物	•小麦
ごはん〇	W TELEVISION

うちの。またごはん

夕食 生版の一 宅配

1月 13日(月) ↓ 1月 17日(金)

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マ一クを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

1 月 14 日 (火) こだわり御膳

角切りのさつま いもを使用した サラダをご用意 しました。



成分值	ı
エネルギー	1
500 kcal	ı
たんぱく質	1
22.7 g	ı
脂質	1
29.1 g	ı
炭水化物	1
39.2 g	ı
カルシウム	1
15 mg	l

食塩相当量

2.9

献立名	アレルゲン
豚肉と野菜の塩だれ炒め〇/コーンコロッケ	·小麦
ブリの生姜煮/大根の煮物〇	•小麦
ねぎ入り玉子焼き〇	·卵·小麦
カリフラワーと豆のソテー	
さつまいもサラダ〇	·卵·乳成分·小麦
芽キャベツのバジルオイル焼き	•乳成分•小麦
ちくわとツナの中華煮	•卵•小麦
しそひじき	•小麦

1 月 16 日 (木) こだわり御膳

コリコリとした食 感が楽しめる 中華くらげはい かがですか?



452	kcal
たんぱ	〈質
22.1	g
脂質	
22.9	g
炭水化	物
38.1	g
カルシ	ウム
48	mg
食塩相	当量
22	-

成分值

エネルギー

献立名	アレルゲン
天ぶら盛り合わせ(国産鶏肉の天ぶら・さつまいも天・紅生姜入りかき揚げ)〇	•小麦
タラの照り焼き/キャベツと玉ねぎの炒め物〇	•小麦
カリフラワーとチンゲン菜のそぼろ炒め	•小麦
野菜の豆腐焼き	·卵·小麦
平サヤいんげんとちくわの中華炒め	・卵・小麦
中華くらげ	•乳成分•小麦
大根とハムの洋風煮〇	•乳成分
香の物	SERVICE STATES

1 月 13 日 (月) こだわり御膳

人気のフライは 2種盛りにしま した。



pal-system

パルシステム千葉

成分値

エネルギー
497 kcal
たんぱく質
17.6 g
脂質
27.2 g
炭水化物
45.4 g
カルシウム
65 mg
食塩和当量

献立名	アレルゲン
白身魚の磯辺フライ・エビフライ/スパゲティソテー	・卵・乳成分・小麦・えび
牛すき焼き	•小麦
人参とさつま揚げの中華炒め〇	•卵•小麦
オクラとあさりの洋風煮	
ひじきと大豆の甘辛炒め〇	•小麦
切干大根煮〇	•小麦
高野豆腐のあんかけ	•小麦
小粒大福	•乳成分

1月 15日 (水) こだわり御膳

鶏肉の八幡巻きは人参といん げんを使用しています。



成分値
エネルギー
431 kcal
たんぱく質
20.0 g
脂質
23.2 g
炭水化物
36.3 g
カルシウム
58 mg
食塩相当量
2.6 g

献立名	アレルゲン
赤魚の西京焼き/小松菜とねぎの炒め物/大葉春巻き	•小麦
肉じゃが〇	•小麦
アスパラとウインナーのソース炒め	- DD
ブロッコリーとマカロニのバター風味ソテー	•乳成分•小麦
おでん風煮(ごぼう・人参・結び昆布)〇	•小麦
鶏肉の八幡巻き	•小麦
ピリ辛こんにゃくO	•小麦
白桃シロップ漬け	

1 月 17 日 (金) こだわり御膳

揚げ玉衣を使 用したえびまる 天をお召し上が りください。



成分値
エネルギー
438 kcal
たんぱく質
23.7 g
脂質
23.4 g
炭水化物
33.9 g
カルシウム
43 mg
食塩相当量
3.5 g

Maria Carlos and	献立名	アレルゲン
豚肉とブロッコリーの	柚子味噌炒め〇/えびまる天	・卵・小麦・えび
カレイのサンショ	ウ焼き/きんぴらごぼう	•小麦
ピーマンと	Eねぎの中華炒め	•小麦
じゃがいもとウイン	ナーのケチャップ炒め〇	·卵·乳成分
PER ALEXAN	うの花	・小麦
小松菜と	エリンギの煮物	·小麦
なす	の蒲焼味	•小麦
	香の物	

_	and the last	-		-				Table Self	4				
			ボ	リュ	<u> </u>	ム弁当 (ごはん240g目安)	エネルギー	たんぱく賞	成分脂質	分値 炭水化物	カルシウム	食塩钼白素	アレルゲン
	1	月	13	日	月	カレイの南蛮あんかけ弁当	761 kcal	20.9 g	20.9 g	117.5 g	46 mg	2.4 g	卵·小麦
	1	月	14	日	火	鶏の唐揚げ弁当	1032 kcal	33.0 g	48.0 g	107.7 g	18 mg	2.0 g	乳成分·小麦
	1	月	15	日	水	天井	797 kcal	16.9 g	18.8 g	136.3 g	10 mg	3.0 g	小麦・えび
	1	月	16	日	木	回鍋肉弁当	813 kcal	21.2 g	29.8 g	109.7 g	27 mg	2.5 g	乳成分・小麦
:	1	月	17	日	金	鮭の塩焼きと牛肉とごぼうの甘辛煮弁当	695 kcal	26.8 g	16.9 g	102.5 g	14 mg	2.5 g	小麦

						10. / 21			成分	分值	40	M	Page 1
				生	品の)おそうざい(2人前)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	食塩相当量	アレルゲン
1	AIP The	月	13	日	月	肉じゃが	465 kcal	23.0 g	17.0	56.7	39 mg	1.7	小麦
1		月	14	日	火	豚肉のごましゃぶ風	383 kcal	19.4	22.3 g	28.8 g	81 mg	3.6	小麦
1		月	15	日	水	鶏の唐揚げと塩焼きそば	887 kcal	43.3 g	62.9	38.3 g	22 mg	2.5 g	乳成分・小麦
1		月	16	日	木	豚肉のチンジャオロース	637 kcal	24.1 g	40.7	42.3 g	10 mg	8.3 g	小麦
1	Mx.	月	17	日	金	コーンたっぷりフライとタンドリーチキン	954 kcal	45.9 g	62.6	55.2	48 mg	4.9 g	乳成分・小麦

サイドメニュー * 白飯のみのご注文はできません 白飯(150g目安) *千葉県産こしひかり

	<宅配便>冷凍おかず(5個セット)						成分値					
					穴子のとろとろ卵とじ	275 kcal	18.9	16	17.3	2.2	卵·小麦	
					牛しゃぶ	285 kcal	17.3	16	22.4	2.2 g	卵·乳成分·小麦	
1	月	13	日	月	赤魚の地中海レモンソース	274 kcal	17.9	15.9	19.6	1.9	卵·乳成分·小麦	
					トマト煮込みハンバーグ	273 kcal	18.5	15.9	19.2	2.5	卵・乳成分・小麦・えび	
					鯖(サバ)と鰆(サワラ)の味噌煮	281 kcal	18.2	15.9	19.8	2.1	小麦	

ご利用方法

- ◇1週間に合計3食以上ご利用があれば、週1日よりお好きなメニューをお届けします。
- ◇「うちの晩ごはんシリーズ(3種)」・「ボリューム弁当」・「生協のおそうざい」をお好きなメニューに組み合わせが可能です。
- ◇「ボリューム弁当」は14種類のメニューを日替わりで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「生協のおそうざい」は16種類のメニューを日替わりで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「冷凍おかずセット」は5個1セットをダンボールに梱包してヤマト運輸株式会社「クール宅急便(冷凍)」で月曜日にお届けします。
- ◇ご注文の締切は、お届け前週の水曜日となります。
- ◇受付締切り後の変更・キャンセルはご遠慮いただいております。
- ◇材料入荷の都合により献立の内容が変更になることがございます。
- ◇容器は、軽く水洗いを行い、次回のお届けに返却してください(ボリューム弁当、生協のおそうざいをのぞく)。
- ◇献立内容で一行に複数メニューがある場合、アレルゲンは一括表示をしています。

夕食生物の一宅配

生協の夕食宅配 受付センター

0120-228-566

<受付時間>月曜日~金曜日 10:00~18:30

おかずタイプ

1月 24日(金) 1月

20日(月)

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

パルシステム千葉 pal-system

0 :

1月20日 おかず (月)

おでんは寒い 季節に食べた くなります。



成分值

エネルギー 392 kcal たんぱく質 14.8

222 炭水化物 35.9 カルシウム

指質

81 mg 食塩相当量

	2.4 g
献 立 名	アレルゲン
回鍋肉	•小麦
かぼちゃコロッケ/マカロニソテー	·卵·乳成分·小麦
おでん風煮(こんにゃく、人参、うずら卵)〇	•卵•小麦
小松菜と玉ねぎの煮物	•小麦
お好み焼き〇	・卵・小麦・えび
小粒大福	•乳成分

おかず 1月21日(火)



胡麻とスパイ スをブレンドし ナソースをハ ンバーグに合 わせました。



成分值 エネルギー 418 kcal たんぱく質 17.9 脂質 24.8 炭水化物 30.1 カルシウム

15

59 mg 食塩相当量 3.0 g

1月22日(水) おかず

献立名

ブリ大根/ふわふわ豆腐

豚肉とメンマのオイスターソース炒め

トマトパスタサラダ

ピーマンと玉ねぎの塩炒め

なすの煮物 香の物

1月24日(金)

ふわふわ豆腐 には枝豆が 入っています。



成分值

エネルギー 380 kcal たんぱく質 18.6

脂質 26.8 炭水化物 19.6

27 mg 食塩相当量 2.8

アレルゲン

·卵·小麦

• 小麦

•小麦

•小麦

小麦

成分值

カルシウム

献立名	アレルゲン
ハンバーグ 胡麻カレーソース〇/オムレツ〇	·卵·乳成分·小麦
いんげんとあげの甘辛炒め	小麦・えび
カリフラワーと人参のサラダ	•小麦
ごぼうとベーコンのきんぴら	•卵•乳成分•小麦
ちくわの磯辺天	・小麦
がんもの煮物	•小麦

1月23日(木) おかず

コーンの粒感 とやさしい甘 みが楽しめる コロッケはい かがですか?



成分值 エネルギー 383 kcal たんぱく質 143 脂質 22.5 炭水化物

> カルシウム 92 食塩相当量 24

31.0

	ます。
110	タルタルソースは電 子レンジで温められ ません。マスのムニ

タルタルソースは

イカフライにも合い

エルにかけてお召し

上がりください。



おかず

エネルギー 383 kcal たんぱく質 20.1 脂質 22.4

炭水化物 30.3 カルシウム 45 mg 食塩相当量 2.3

献立名	アレルゲン
豚肉のレモンペッパー焼き/コーンコロッケ/スパゲティソテー	
小松菜とひき肉のちゃんぽん炒め	•乳成分•小麦
アスパラとパプリカの塩炒め	
ひじき煮〇	•小麦
ごぼうの和風煮〇	•小麦
白桃シロップ漬け	

献立名	アレルゲン
マスのムニエル タルタルソース/玉ねぎといんげんの炒め物〇/イカフライ	·卵·乳成分·小麦
じゃがいもとパプリカのバタ一風味ソテー〇	•乳成分
枝豆とウインナーのケチャップ炒め	- 卵
キャベツとあさりの中華炒め〇	•小麦
椎茸と結び昆布の味噌煮	•小麦
香の物	•小麦

ごはん付きタイプ

1月 1月

20日(月) 24日(金)

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。 ごはん付きのお米は、千葉県産こしひかりを使用しています。

1月21日(火) ごはん

サバの定番料 理、塩焼きを ご用意しまし



	2.6 g
献立名	アレルゲン
サバの塩焼き/小松菜と玉ねぎの炒め物	•小麦
サイコロこんにゃくの煮物〇	•小麦
野菜とハムの中華炒め〇	•乳成分•小麦
揚げじゃが	
香の物	
ごはん〇	

1月23日(木) ごはん

デザートにさ つまいもの甘 煮をお召し上 がりください。



		J
	1	N

	1.7 g
献立名	アレルゲン
カレイの西京焼き/平サヤいんげんと玉ねぎの炒め物〇	•小麦
切干大根煮〇	•小麦
メンチカツ/マカロニソテー	•乳成分•小麦
さつまいもの甘煮〇	•小麦
香の物	•小麦
-"I+ 6.O	

1月20日(月)

パルシステム千葉 pal-system

ごはん

胡麻とスパイ スをブレンドし たソースをハ ンバーグに合 わせました。



成分值

エネルギー 506 kcal たんぱく質 16.7

脂質 13.6 炭水化物 76.5 カルシウム 46 mg

食塩相当量 2.4 g

献立名	アレルゲン
ハンバーグ 胡麻カレーソース〇/スパゲティソテー	·乳成分·小麦
いんげんと人参の煮浸し〇	・小麦
ブロッコリーとツナのバター醤油風味炒め	•乳成分•小麦
ごぼうの中華煮〇	•小麦
がんもの煮物	•小麦
ごはん〇	

1月22日(水) ごはん

鶏肉はあおさ を加えて磯辺 唐揚げにしま した。

成分值

484 kcal

エネルギー

たんぱく質

18.0

16.1

66.2

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

成分值 エネルギー

519 kcal

たんぱく質

19.5 脂質

10.7

83.5

炭水化物

カルシウム

食塩相当量

24 mg

40 mg

脂質



成分值 エネルギー 524 kcal

たんぱく質 20.8 脂質 19.0 炭水化物

70.5 カルシウム 13 mg

食塩相当量 1.8

献立名	アレルゲン
鶏肉の磯辺唐揚げ	•乳成分•小麦
春雨サラダ しそ風味	•小麦
パプリカとウインナーのバター風味ソテ一〇	•卵•乳成分
高野豆腐の和風煮	・小麦
香の物	•小麦
ごはん〇	

1月24日(金) ごはん

食べ応えのあ るイカキャベツ カツはいかが ですか?



エネルギー 522 kcal たんぱく質 14.7 脂質 16.6 炭水化物

成分值

カルシウム 34 mg 食塩相当量 1.7

76.8

25	献立名	アレルゲン	
).	プルコギ	•小麦	
	ゆずなます〇		
	イカキャベツカツ	•小麦	
b	なすの中華煮	•小麦	
	黒豆	•小麦	
1	ごはん〇		14

うちの。またごはん

夕食生態の一字配

1月 20日(月)
↓
1月 24日(金)

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

1月21日(火) こだわり御膳

アクアパッツァをカレ一風 味にアレンジしました。

赤魚のカレーアクアバッツァ風には「いか」が入っています。電子レンジで加熱しすぎると破裂することがございますのでご注意ください。



エイル	
425	kcal
たんぱ	く質
24.8	g
脂質	
21.5	g
炭水化	物
32.3	g
カルシ	ウム
53	mg
食塩相	식물

成分值

O &

XIE. (1-00.)	2.3 g
献立名	アレルゲン
赤魚のカレーアクアパッツァ風/スパゲティソテー	小麦・えび
豚肉と野菜の甘辛炒め〇	・小麦
いんげんとハムの中華炒め	•乳成分•小麦
こんにゃくとあげのきんぴら	•小麦
なすの青じそ風味	•小麦
キャベツとカニカマの炒め物〇	・卵・小麦・かに
さつまいもの甘煮〇	•小麦
香の物	

1 月 23 日 (木) こだわり御膳

えび餃子はもち もちとした皮を 使用しています。



447 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 22.9 g 炭水化物 38.0 g カルシウム 81 mg 食塩相当量 3.2 g

成分值

エネルギー

献立名	アレルゲン
タラのホワイトソース/スパゲティソテー/国産鶏肉のチキンカツ○	·乳成分·小麦
野菜つくね〇/いんげんと玉ねぎの炒め物〇	•卵•乳成分•小麦
ごぼうとちくわの炒め煮	•卵•小麦
チンゲン菜とウインナーのバター醤油炒めO	·卵·乳成分·小麦
ひじきとれんこんの中華煮	•小麦
えび餃子	小麦・えび
厚揚げの味噌煮	•小麦
みかんシロップ漬け	



パルシステム千葉

pal-system

1 月 20 日 (月) こだわり御膳

豚肉とじゃがい もはチリソース を使用して炒め ました。



成分値

エネルギー
494 kcal
たんぱく質
19.6 g
脂質
26.9 g
炭水化物
44.8 g
カルシウム
164 mg
食塩相当量

献立名	7レルゲン
豚肉とじゃがいものチリ炒め〇/玉子焼き〇	•卵•小麦
国産ぶりキャベツカツ〇	•小麦
小松菜とメンマのソース炒め	•小麦
豆腐と枝豆の中華煮	•小麦
春雨サラダ しそ風味	•小麦
オクラとツナの洋風煮	
ちくわと結び昆布の煮物	•小麦
小粒大福	•乳成分

1月22日(水) こだわり御膳

磯風味カツはア クセントに紅生 姜が入っていま す。



成分値
エネルギー
414 koal
たんぱく質
20.5 g
脂質
22.9 g
炭水化物
33.3 g
カルシウム
79 mg
食塩相当量
26 g

献立名	アレルゲン
プルコギ〇/ホッケの塩こうじ焼き	•小麦
三陸産茎わかめの磯風味カツ〇/マカロニソテー	- 卵 - 小麦 - えび
かぼちゃの煮物	•小麦
平サヤいんげんとさつま揚げの中華炒め	•卵•小麦
小松菜と人参のごま和え	•乳成分•小麦
ブロッコリーとささみのマスタードソテー	·乳成分·小麦
こんにゃくと人参の中華煮〇	・小麦
香の物	•小麦

1月24日(金) こだわり御膳

北海道産鮭と チーズの相性 は抜群です。



成分値
エネルギー
405 kcal
たんぱく質
18.7 g
脂質
25.1 g
炭水化物
27.9 g
カルシウム
56 mg
食塩相当量

2.8

g

アレルゲン
・卵・小麦・えび
•乳成分•小麦
•乳成分•小麦
- 卵・小麦・えび
•小麦
•小麦
•小麦
•小麦

0 0:



pal*system

				A				1		and the second second	2. /	-	-
			ボ	リュ	.—.	ム弁当 (ごはん240g目安)	エネルギー	たんぱく質		介恒 炭水化物	カルシウム	食塩和当量	アレルゲン
	1	月	20	日	月	豚の生姜焼き弁当	923 kcal	23.4 g	32.3 g	129.1 g	43 mg	2.5 g	乳成分・小麦
	1	月	21	日	火	鶏の黒酢あんかけ丼	1160 kcal	38.1 g	44.0 g	154.2 g	41 mg	2.3 g	卵·小麦
	1	月	22	日	水	ヒレカツとカレイの西京焼き弁当	683 kcal	24.9 g	12.7 g	112.4 g	37 mg	2.8 g	卵·小麦
3	1	月	23	日	木	肉じゃがと豆腐ハンバーグとメンチカツ弁当	867 kcal	22.6 g	28.2 g	125.1 g	48 mg	3.5 g	卵・乳成分・ 小麦
	1	月	24	日	金	豚丼	1204 kcal	29.9 g	67.3	108.0	27 mg	2.9 g	小麦

					1.2518. 2.144							
			生	協の	つおそうざい(2人前)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	食塩相当量	アレルゲン
1	F	20) B	月	コロコロメンチカツとシューマイ	611 kcal	23.0 g	37.4 g	52.6	112 mg	3.2 g	卵·乳成分·小麦
1	F	2	1 日	火	ハンバーグトマトソースとイカフライ	783 kcal	37.7 g	40.2	62.5	47 mg	4.2 g	那・乳成分・小麦
1	F	2:	2 日	水	豚肉としいたけのオイスターソース炒め	410 kcal	19.2 g	26.3 g	22.6 g	62 mg	3.7 g	小麦
1	F	2	3 日	木	八宝菜	423 kcal	48.2 g	20.9 g	26.3 g	89 mg	5.9 g	卵・小麦・えび
1	F	2	4 日	金	豚肉の唐揚げ 野菜黒酢あんかけ	686 kcal	25.8 g	39.0 g	67.1 g	27 mg	8.1 g	m·乳成分·小麦

サイドメニュー * 白飯のみのご注文はできません **白飯(150g目安)** *千葉県産こしひかり

		< 宅	配	更〉	>冷凍おかず(5個セット)	7414	たんぱく質	式分值 脂質	炭水化物	◆物 的水墨	アレルゲン
					牛肉の牛蒡煮	294 kcal	17.5	16.0			卵・乳成分・ 小麦・かに
					海老グラタン	271 kcal	19.0	13.5	23.4 g	1.9	卵・乳成分・ 小麦・えび
1	月	20	20 日 月 鶏肉の	日 月 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	273 20.9 kcal g	13.6	20.3 g	2.4 g	小麦・えび		
					鯖(サバ)と鰆(サワラ)の塩麴焼き	280 kcal	18.3	15.7	19.5	1.7	小麦
					タンドリーチキン	284 kcal	20.8	15.1	22.0 g		卵·乳成分· 小麦

ご利用方法

- ◇1週間に合計3食以上ご利用があれば、週1日よりお好きなメニューをお届けします。
- ◇「うちの晩ごはんシリーズ(3種)」・「ボリューム弁当」・「生協のおそうざい」をお好きなメニューに組み合わせが可能です。
- ◇「ボリューム弁当」は14種類のメニューを日替わりで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「生協のおそうざい」は16種類のメニューを日替わりで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「冷凍おかずセット」は5個1セットをダンボールに梱包してヤマト運輸株式会社「クール宅急便(冷凍)」で月曜日にお届けします。
- ◇ご注文の締切は、お届け前週の水曜日となります。
- ◇受付締切り後の変更・キャンセルはご遠慮いただいております。
- ◇材料入荷の都合により献立の内容が変更になることがございます。
- ◇容器は、軽く水洗いを行い、次回のお届けに返却してください(ボリューム弁当、生協のおそうざいをのぞく)。
- ◇献立内容で一行に複数メニューがある場合、アレルゲンは一括表示をしています。



生協の夕食宅配 受付センター

0120-228-566

<受付時間>月曜日~金曜日 10:00~18:30

