



★★★★ ご利用者さまへのお願いです ★★★★★



これから夏場に向け、食品事故を防ぐためにも

喫食後の容器は、残りなどを廃棄し

本体とフタの両方を洗剤で軽く水洗いしてください。



喫食後は…



夕食宅配時に
容器も回収しております

本体とフタの両方を必ず洗ってください！

腐敗などによる食品事故等の予防のためにも、洗浄後のご返却にご協力ください。

先月のおわびと訂正

「カップのおかず」についての記載が逆になっておりました。
誠に申し訳ございませんでした。
正しくは下記のとおりになります。訂正いたします。

色付きカップは (ピンク・紫・緑色) → × **温めない！**
酢の物、漬け物、デザートなど。

白色カップは (半透明の白色) → ○ **温める！**
温めるとよりおいしいおかず。

【正しいレンジの仕方】

フタをしたまま温めてください。
色付きカップはお皿などに取り出して
レンジにかけないでください。

- 自動加熱機能で温めないでください。
- 500wの場合
1分30秒～2分程度加熱。
- 600wの場合
1分15秒～1分40秒程度加熱。

7月30日(日)

土用の丑

土用の丑の日は、夏の土用の期間
にある丑の日のこと。
丑の日には「う」の付くものを食
べるといふ習慣があり、夏の暑さ
に対する滋養強壮としてうなぎを
食べるようになりました。

7月分 振替案内のお知らせ

ご利用代金

月間メニュー表をご確認ください。

7月3日(月)～7月28日(金)までの期間です。

引き落とし日

8月14日(月)引き落とし 【ご入金は引き落とし日前日までをお願いします。】

※14日に口座引き落としされなかった場合、同月28日に再請求を致します。
(一部の金融機関では再請求できないところもあります。)

※口座引き落としされなかった場合、次回引き落としに手数料がかかります。(200円)

※2回目の口座引き落としができない場合は、夕食宅配のご利用をストップさせていただきます。

…… お弁当の変更・中止は ……



0120-4884-16

必ず**お届け前週の火曜日まで**にご連絡ください。
(急な入院などの場合もご連絡ください。)

メニューに関すること、その他ご意見などしお寄せください。
記入後は、キリトリ線で切り離し配達スタッフにお渡しください。





7月7日(金) 筍ご飯

竹の空洞には神様が宿っているという考えから、邪気払いの意味がある考えられています。そのため、七夕には縁起の良い食べ物として、竹にちなんだ食べ物を食べるという慣習があります。

7月分

振替のお知らせ

詳しいご案内は裏面にあります。

ご利用代金

7月3日(月)~7月28日(金)までの期間の合計金額となります。

引き落とし日

8月14日(月)引き落とし

※ご入金は引き落とし日前日までにお願いたします。

月	火	水	木	金
7/ 3	4	5	6	7
【白飯】 【タコキャベツフライ】 【キャベツとひじきの中華風サラダ】 【春雨と野菜の中華風】 【インゲンの胡麻和え】 【茄子の甘味噌和え】おかずのみ	【白飯】 【照り焼きハンバーグ】 【野菜と蒲鉾の煮物】 【チンゲン菜のしそ風味サラダ】 【ポテトサラダ】 おかずのみ	【白飯】 【メバルの塩焼き】 【ほうれん草の胡麻和え】 【きんぴらごぼう】 【鶏と根菜のうま辛煮】 【大豆のトマト煮】 おかずのみ	【白飯】 【油淋鶏】 【豆腐とごぼうの炒め物】 【チンゲン菜とかまぼこのお浸し】 【かぼちゃサラダ】 おかずのみ	【筍ご飯】(245kcal) 【豚しゃぶ】 【さといもの煮物】 【卵の花】 【★揚げ餅】 おかずのみ
熱量 280 kcal タンパク質 12.5 g 脂質 19.7 g 炭水化物 29.6 g 食塩相当量 2.1 g	熱量 304 kcal タンパク質 13.5 g 脂質 15.2 g 炭水化物 30.3 g 食塩相当量 2.8 g	熱量 260 kcal タンパク質 14.3 g 脂質 13.5 g 炭水化物 19.2 g 食塩相当量 1.9 g	熱量 292 kcal タンパク質 14.1 g 脂質 17.7 g 炭水化物 19.6 g 食塩相当量 1.9 g	熱量 282 kcal タンパク質 9.9 g 脂質 16.0 g 炭水化物 24.6 g 食塩相当量 2.2 g
10	11	12	13	14
【白飯】 【チキンピカタ風】 【チンゲン菜とえのきの和え物】 【温野菜明太マヨ味】 【牛肉ごぼう】 【大根と人参の中華風サラダ】おかずのみ	【白飯】 【赤魚のみりん焼き】 【ほうれん草とちくわの和え物】 【豚肉野菜炒め】 【タケノコのきんぴら】 【キャベツと人参のコールスロー】おかずのみ	【白飯】 【牛肉コロッケ】 【紅白なます】 【野菜オムレツ】 【チンゲン菜とさつま揚げの和風サラダ】 【切干大根の煮物】 おかずのみ	【高菜ご飯】(222kcal)★わらび餅 【ブルコギ豚豚焼肉】 【高野の煮物】 【ほうれん草としらす和え】 【蓮根のきんぴら】 おかずのみ	【白飯】 【エビカツ タルタルソース添え】 【大豆とひじき煮】 【小松菜の胡麻風味サラダ】 【玉ねぎとえのきのぼん酢和え】おかずのみ
熱量 272 kcal タンパク質 13.2 g 脂質 17.2 g 炭水化物 15.4 g 食塩相当量 2.5 g	熱量 256 kcal タンパク質 19.5 g 脂質 12.5 g 炭水化物 24.6 g 食塩相当量 2.5 g	熱量 263 kcal タンパク質 8.3 g 脂質 12.0 g 炭水化物 21.8 g 食塩相当量 1.6 g	熱量 288 kcal タンパク質 7.2 g 脂質 14.0 g 炭水化物 31.9 g 食塩相当量 2.8 g	熱量 346 kcal タンパク質 18.0 g 脂質 18.7 g 炭水化物 29.2 g 食塩相当量 2.3 g
17	18	19	20	21
【白飯】 【肉豆腐】 【切干と青菜の煮物】 【大根とワカメの酢の物】 【ツナサラダ】 おかずのみ	【わかめご飯】(251kcal) 【アジしそ巻きフライ】 【チンゲン菜とさつま揚げの中華風サラダ】 【麻婆豆腐】 【春雨とほぐし鶏の酢の物】 【ナスと三色ピーマンの中華風マリネ】おかずのみ	【白飯】★プチケーキ 【目玉焼きフライ】 【ほうれん草とタケノコのナムル】 【がんもの煮物】 【鶏そぼろきんぴら】 【キャベツとひじきのしそ風味サラダ】おかずのみ	【白飯】 【天ぷら盛り合わせ(エビ・イカ含む)】 【野菜の生姜煮】 【チンゲン菜とかまぼこの和え物】 【中華しゅうまい】 おかずのみ	【白飯】 【豚肉の中華味噌炒め風】 【切り干しと枝豆の煮物】 【ふきのゴマ煮】 【酢ごぼう】 おかずのみ
熱量 300 kcal タンパク質 10.0 g 脂質 16.0 g 炭水化物 23.2 g 食塩相当量 2.3 g	熱量 242 kcal タンパク質 11.4 g 脂質 13.4 g 炭水化物 20.4 g 食塩相当量 2.6 g	熱量 271 kcal タンパク質 12.0 g 脂質 12.3 g 炭水化物 23.9 g 食塩相当量 2.1 g	熱量 354 kcal タンパク質 13.4 g 脂質 18.6 g 炭水化物 32.7 g 食塩相当量 2.2 g	熱量 277 kcal タンパク質 16.0 g 脂質 10.9 g 炭水化物 27.6 g 食塩相当量 2.9 g
24	25	26	27	28
【白飯】 【タラの照り焼き風】 【ほうれん草とえのきの和風サラダ】 【エビ団子の煮物】 【カレーコロッケ】 【紅白なます】 おかずのみ	【白飯】 【デミグラスハンバーグ】 【ナポリタンスパゲティ】 【小松菜とかまぼこのお浸し】 【卵の花サラダ】 おかずのみ	【ゆかりご飯】(236kcal) 【サバの味噌煮】 【ほうれん草とカニカマの和え物】 【麻婆ナス】 【春雨の中華風】 【大根とじゃこのぼん酢和え】おかずのみ	【白飯】★ミニ大福(白) 【白身フライ甘酢あんかけ】 【平天の煮物】 【インゲンのピリ辛和え】 【玉子サラダ】 おかずのみ	【白飯】 【牛すき焼き】 【お煮しめ】 【小松菜とコーンの胡麻風味サラダ】 【カニカマとカリフラワーの酢の物】おかずのみ
熱量 250 kcal タンパク質 15.3 g 脂質 12.1 g 炭水化物 20.3 g 食塩相当量 2.7 g	熱量 349 kcal タンパク質 12.4 g 脂質 13.2 g 炭水化物 45.8 g 食塩相当量 2.4 g	熱量 286 kcal タンパク質 12.7 g 脂質 13.2 g 炭水化物 17.8 g 食塩相当量 1.8 g	熱量 332 kcal タンパク質 13.5 g 脂質 20.1 g 炭水化物 28.9 g 食塩相当量 2.3 g	熱量 307 kcal タンパク質 13.2 g 脂質 21.9 g 炭水化物 16.3 g 食塩相当量 1.9 g

- お届け後は冷蔵庫に保管し、配送当日の21時までにお召し上がりください。
- 容器は直接火にかけず、電子レンジで500W:1分30秒~2分、600W:1分15秒~1分40秒程度温めてください。
- 食材入荷の都合により、メニューを変更させて頂く場合があります。ご了承ください。
- お米は国産米であり、約140gです。熱量(カロリー)は140gあたり235kcalです。

- 栄養値は献立作成時の計算値のため、食材・分量調整により前後することがあります。
- 栄養成分値はおかずのみの値です。
- 本製造工場では、卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生等を含む製品を生産しています。
- 『★デザート』の表記はデザートのご提供となります。誤ってレンジにかけないでください。

空容器は、次回の配達時に回収しますので『洗剤』で軽く洗ってご返却下さい。(容器内にゴミがない状態でお返しくださいますようお願いいたします。)

..... ⚠ ご注意ください

メニュー変更、中止などの場合は、お届け前週の火曜日18時までにご連絡ください。
火曜日18時を過ぎますと、次週以降の変更ができなくなります。変更期日を過ぎた変更につきましては、
代金をお支払い頂くこととなります。予約注文のためご了承ください。

お問合せ

月曜日~金曜日【9:00~18:00】



0120-4884-16