

ゆうたく瓦版

毎日の生活に役立つサービスや 夕食宅配からのお知らせを お届けします。



お弁当が ほしい

利用したい



毎週金曜日に、2種類入りの セットにしてお届けします!

1.383円(稅込)

▲めばるの揚げびたし・ ハンバーグデミグラスソース

あじと彩り野菜のエスカベッシュ風・ 鶏肉のはちみつ味噌漬け▶

- **D電子レンジで簡単!**
- ●冷凍だからいつでもおいしい!
- ●バランスの良い欲張りメニュー!

【ご注意点】

- ※夕食宅配のご利用がない週は、ご注文いただけません。
- ※メニューの組み合わせはおまかせとなります。
- ※ご注文は自動継続です。変更・中止の場合は 前週火曜日までにご連絡ください。

詳しくは夕食宅配までお電話ください



10・11月	振替案内の	お知	らせ
--------	-------	----	----

引落日

10月14日(火)引落

8月25日(月)~9月19日(金)

4週間分

再請求 10月27日(月)

手数料がかかります。(200円)

引落日 11月12日(水)引落

9月22日(月)~10月24日(金)

5週間分 再請求 11月27日(木)

手数料がかかります。(200円)

- ※引落日に口座引き落としされなかった場合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頂きます。

●●・・お弁当の変更・中止は・・●●

(22) 0120-4884-16

必ず**お届け前週の火曜日・18時まで**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。)

記入後は	、キリトリ線では	かり離し100達	ミスタッノにめ	波しくにさい

10・11月 振替のお知らせ ※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)

引落日

10月14日(火)引落

請求期間 8月25日(月)~9月19日(金) 4週間分

引落日

11月12日(水)引落

請求期間 9月22日(月)~10月24日(金) 5週間分

	_	***************************************		
E	火	水	木	金
9/29	30	10/ 1	2	3
【白飯】 【ホワイトソースオムレツ】 【さつまいもコロッケ】 【大根煮】 【野菜とカニカマのポン酢和え】おかずのみ	【おかかご飯】 【油淋鶏】 【ひじき煮】 【小松菜と竹輪のおひたし】 【ポテトサラダ】おかずのみ	【白飯】★【いちご杏仁豆腐】 【おでん】 【カニクリーミーコロッケ】 【玉ねぎとえのきのドレッシング和え】 【回鍋肉】おかずのみ	ー【白飯】 【やきそば】 【高野の玉子とじ】 【カリフラワーとシラスのシソ風味】 【チンゲン菜とタケノコのナムル】おかずのみ	【白飯】 【カルボナーラ包みハンバーグ】 【白菜とはんぺんの煮物】 【竹輪のそぼろ煮】 【菜の花とカニカマの和え】おかずのみ
熱量254 kcalタンパク質11.2 g脂質8.2 g炭水化物35.8 g食塩相当量1.8 g	熱量294 kcalタンパク質15.5 g脂質15.1 g炭水化物27.4 g食塩相当量3.3 g	熱量219 kcalタンパク質11.4 g脂質9.9 g炭水化物23.7 g食塩相当量1.7 g	熱量255 kcalタンパク質10.6 g脂質8.8 g炭水化物32.3 g食塩相当量2.3 g	熱量282 kcalタンパク質13.1 g脂質13.0 g炭水化物27.8 g食塩相当量2.3 g
6	7	8	9	10
【白飯】 【たらの煮つけ】 【 ブロッコリーチャンプル 】 【ツナコーンサラダ】 【大豆のクリーム煮】おかずのみ	【白飯】 【肉団子酢豚風】 【チキンマカロニグラタン風】 【厚揚げ煮】 【わけぎのおひたし】おかずのみ	【高菜ご飯】 【和風ポトフ】 【卯の花】 【春雨と野菜の炒めもの】 【小松菜ともやしの和え物】おかずのみ	【白飯】 【アジフライゆかりタルタルソースかけ】 【大根の鶏そぼろあんかけ】 【さつまいもの甘露煮】 【焼きビーフン】おかずのみ	【白飯】★【フルーツゼリー】 【麻婆豆腐】 【豚丼風煮】 【キャベツのゆず風味和え】 【春菊ツナマヨサラダ】おかずのみ
熱量 221 kcal タンパク質 15.0 g 脂質 8.4 g 炭水化物 20.8 g 食塩相当量 2.8 g	熱量 228 kcal タンパク質 10.8 g 脂質 13.7 g 炭水化物 23.3 g 食塩相当量 2.2 g	熱量 208 kcal タンパク質 10.1 g 脂質 5.3 g 炭水化物 33.3 g 食塩相当量 1.9 g	熱量 215 kcal タンパク質 11.1 g 脂質 9.1 g 炭水化物 25.1 g 食塩相当量 1.2 g	熱量 234 kcal タンパク質 10.9 g 脂質 12.5 g 炭水化物 20.5 g 食塩相当量 2.3 g
13	14	15	16	17
【白飯】 【トンカツ&コロッケ】 【白菜とお揚げの煮びたし】 【カリフラワーのキムチもやし和え】 【枝豆煮】おかずのみ	【白飯】★わらび餅(きなこ) 【かぼちゃと茄子のカレーそぼろ煮】 【卯の花】 【インゲンの中華風サラダ】 【大根なます】おかずのみ	【白飯】 【チキン南蛮風】 【揚げ野菜】 【絹ごし豆腐の玉子とじ】 【オクラとワカメのおかか和え】おかずのみ	【わかめご飯】(253kcal) 【豆腐ハンバーグの野菜あんかけ】 【揚げ茄子の甘辛煮】 【キャベツのゆかりマヨ和え】 【ブロッコリーカニカマあん】おかずのみ	【白飯】 【さばの塩焼き】 【切干サラダ】 【揚げギョーザの甘酢あんかけ】 【ひじき大豆煮】 【がんも煮】おかずのみ
熱量 254 kcal	熱量 275 kcal	熱量 269 kcal	熱量 267 kcal	熱量 272 kcal
タンパク質 13.0 g	タンパク質 10.7 g	タンパク質 11.2 g	タンパク質 10.1 g	タンパク質 13.4 g
脂質 10.9 g	脂質 8.5 g	脂質 12.3 g	脂質 16.7 g	<u>脂質</u> 15.7 g
炭水化物 30.8 g_	炭水化物 39.6 g	炭水化物 29.2 g_	炭水化物	炭水化物 20.6 g_
食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 2.0 g	食塩相当量 1.8 g	食塩相当量 1.8 g	食塩相当量 2.7 g
20	21	22	23	24
【ゆかりご飯】 【チャプチェ】鶏ミンチ・人参 【アジフライ】 【ほぐし鶏とピーマンのゆず風味サラダ】 【南瓜のバター煮】おかずのみ	【白飯】 【おろしチキンカツ】 【枝豆と野菜の煮物】 【ほうれん草とコーンの和え物】 【梅酢れんこん】おかずのみ	【白飯】 【すき焼き風】 【 イカ寄せフライ 】 【カリフラワーのおかか和え】 【大根なます】おかずのみ	【白飯】★マンゴープリン 【煮しめ】がんも・かぼちゃ他 【切干大根のそぼろ煮】 【キャベツとワカメのしそ風味】 【マカロニミートソース】おかずのみ	【白飯】 【天ぷら(エビ含む)】 【グリーンピースの玉子とじ】 【小松菜の煮びたし】 【コンニャクの白和え】おかずのみ
熱量240 kcalタンパク質10.9 g脂質7.2 g炭水化物30.3 g食塩相当量2.4 g	熱量219 kcalタンパク質10.2 g脂質9.2 g炭水化物23.7 g食塩相当量2.5 g	熱量224 kcalタンパク質12.5 g脂質10.1 g炭水化物20.8 g食塩相当量1.2 g	熱量213 kcalタンパク質10.1 g脂質9.2 g炭水化物31.2 g食塩相当量2.3 g	熱量298 kcalタンパク質13.5 g脂質11.5 g炭水化物34.5 g食塩相当量2.3 g
27	28	29	30	31
【白飯】★わらび餅(黒糖) 【肉豆腐】 【オムレツトマトソースのせ】 【ほうれん草と人参ナムル】 【キャベツとひじきのコールスロー】おかすのみ	【白飯】 【鶏の天ぷら磯部揚げ】 【茄子と肉のみそだれかけ】 【インゲンの胡麻マヨサラダ】 【山菜の甘酢和え】おかずのみ	【白飯】 【メバルの照り焼き風】 【ピーマンドレッシング和え】 【ミートスパゲティ】 【五目ひじき煮】 【高野煮】おかずのみ	【白飯】 【厚揚げとナスの和風あんかけ】 【ロースカツ】 【玉ねぎとえのきのぽん酢和え】 【揚げシューマイ】おかずのみ	【さけご飯】 【卯の花コロッケ】 【かぼちゃと枝豆天】 【Mix ベジタブルと蒸し鶏の胡麻ドレサラダ】 【ほうれん草和え】おかずのみ
<u>熱量 220 kcal</u>	<u>熱量 304 kcal</u>	<u>熱量 202 kcal</u>	<u>熱量 255 kcal</u>	<u>熱量 269 kcal</u>
<u>タンパク質 10.5 g</u>	<u>タンパク質 15.2 g</u>	<u>タンパク質 10.1 g</u>	<u>タンパク質 11.5 g</u> 14.8 g	<u>タンパク質 10.7 g</u>
脂質11.5 g	脂質 14.1 g 炭水化物 28.6 g	脂質 8.7 g 炭水化物 36.8 g	脂質 14.8 g 炭水化物 22.6 g	脂質
食塩相当量 1.8 g	食塩相当量 1.3 g	食塩相当量 2.0 g	食塩相当量 1.6 g	食塩相当量 2.8 g

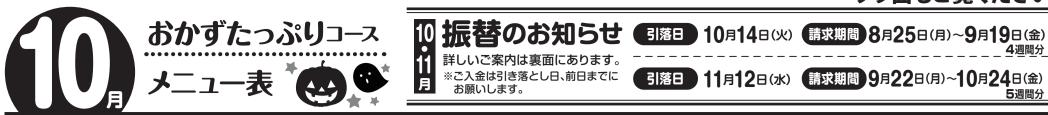
- ●お届け後は冷蔵庫に保管し、配送当日の21時までにお召し上がりください。
- ●容器は直接火にかけず、電子レンジで500W:1分30秒~2分、 600W:1分15秒~1分40秒程度温めてください。
- ●食材入荷の都合により、メニューを変更させて頂く場合があります。ご了承ください。
- ●お米は国産米であり、約140gです。熱量(カロリー)は140gあたり235kcalです。
- ●栄養値は献立作成時の計算値のため、食材・分量調整により前後することがあります。
- ●栄養成分値はおかずのみの値です。
- ●本製造工場では、卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生等を含む製品を生産しています。
- ●『★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ご協力おねがいします。)

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になります。予約注文のためご了承ください。

月曜日~金曜日【9:00~18:00】







E E	○ ** =			
月	火	水	木	金
9/29	30	10/ 1	2	3
天ぷら(エビ・カニカマ・かぼちゃ・オクラ)	豚皿風	・ サワラの煮付け	上 牛皿風	豚肉と野菜の卵とじ(アサリ)
鶏のレモンソースがけ	アサリと玉子の炒め物	春巻き	カニ風味しゅうまい	麻婆豆腐
山菜ごぼう	炊き合わせ(がんも・人参・ふき)	ピーマンと人参のスタミナ炒め	春雨の炒め物	ポテトバジル和え
ツナとみずくわいのハニーマスタード炒め	小松菜と玉ねぎのポン酢和え	椎茸の旨煮	ナスの青じそ和え	大根の煮物
明太マカロニサラダ	ナスの中華風揚げ浸し	カニカマポテトサラダ	人参とさつまいもの煮物	ひじきのごま炒め
野菜のナムル	ピーマンとぶなしめじの甘辛みそ炒め	ふろふき大根	雷こんにゃく	小松菜とベーコンのシーザー和え
里芋のそぼろあんかけ	キャベツのごまマヨネーズ和え	エリンギと玉ねぎの甘辛炒め	枝豆と玉ねぎのチーズサラダ	チンジャオこんにゃく
紫キャベツとひじきのサラダ	きんぴらこんにゃく	オクラとえのき茸の和え物	ひじきの和え物	きゅうりとキャベツの酢の物
熱量 554kcal	熱量 522kcal	熱量 473kcal	熱量 472kcal	熱量 502kcal
タンパク質 21.2g	タンパク質 13.2g	タンパク質 17.3g	_ タンパク質 10.3g	_ タンパク質 16.9g
<u>脂質</u> 35.7g 炭水化物 38.8g	<u>脂質</u> 36.6g 炭水化物 28.5g	<u>脂質</u> 24.6g 炭水化物 42.0g	<u>脂質</u> 27.7g 炭水化物 39.7g	<u>脂質 33.8g</u> 炭水化物 28.8g
食塩相当量 4.0g	食塩相当量 3.7g	食塩相当量 3.1g	食塩相当量 2.3g	
6	7	8	9	10
チキンカツのタルタルソース	/ アサリのミネストローネ風	豚焼肉	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ハンバーグ レモンソース
野菜しんじょう	蒸し鶏の梅じそソースがけ	もやしと玉子のアサリあんかけ	きのこ麻婆	エビと野菜の甘酢炒め
ひじき煮	もやしと小松菜のキムチ風味炒め	ジャーマンポテト	もやしとあげのオイスターソース炒め	大根の和風あんかけ
椎茸とふきの煮物	ごぼうのごま和え	大根とちくわの煮物	ナスの玉子とじ	ツナのゴマだれサラダ
人参ともやしの炒め物	じゃがいもの旨煮	いんげんの梅マヨネーズ和え	しゅうまいのだしあんかけ	キャベツとコーンの豆乳炒め
カリフラワーの和風マリネ	パンプキンサラダ	きんぴられんこん	さつまいもサラダ	さつまあげと人参の炒め煮
いんげんのマヨネーズサラダ	わかめの煮物	厚あげの煮物	人参のナムル	玉ねぎとベーコンの炒め物
大根の甘酢漬け	みずくわいのわさびマヨネーズ和え	もずくときゅうりの酢の物	つきこんにゃくのたらこ煮	わかめとカニカマの和え物
熱量 523kcal	熱量 389kcal	熱量 490kcal	熱量 480kcal	熱量 451kcal
タンパク質 16.6g	タンパク質 11.2g	タンパク質 11.9g	タンパク質 13.2g	タンパク質 13.8g
脂質 34.3g	脂質 16.6g	脂質 31.4g	脂質 30.5g	脂質 28.5g
	炭水化物 47.6g 食塩相当量 4.3g	<u>炭水化物 34.8g</u> 食塩相当量 4.0g		
13	14 チキン南蛮	15 サバの塩焼き	16 メルルーサの照り焼き	17 牛と玉ねぎの甘辛炒め
八宝菜 (エビ) まぜそば風	カニ玉風オムレツ	大根の中華そぼろあん	メンチカツ	字
ほうれん草と人参のお浸し	肉味噌ナムル	ポテト明太バター風味和え	小松菜と鮭のお浸し	もやしとツナの中華煮
れんこんとちくわのバター風味炒め	切干大根のごま和え	チャプチェ	卯の花	炊き合わせ(人参・椎茸)
椎茸とこんにゃくの煮物	ナスの生姜かつお削り節和え	ごぼうとちくわのおかか煮	白菜人参サラダ	きんぴらごぼうのマヨネーズ和え
もやしとわかめの酢の物	白菜の酢の物	ほうれん草と人参のごま和え	カリフラワーの塩昆布和え	さつまいも揚げ
ブロッコリーのシーザーチーズ和え	エリンギともやしのバター醤油風味炒め	ピーマンとツナの和え物	高野豆腐の煮物	切干大根とひじきの煮物
オクラのおろし和え	うぐいす豆	ひじきと根菜のサラダ	きのこのナムル	ブロッコリーのマリネ
熱量 468kcal	熱量 549kcal	熱量 439kcal	熱量 386kcal	熱量 546kcal
タンパク質 14.7g	タンパク質 15.9g	タンパク質 19.5g	タンパク質 18.0g	タンパク質 11.0g
脂質 31.7g	脂質 36.5g	脂質 32.9g	<u>脂質 21.8g</u>	脂質 33.4g
	炭水化物 39.7g 食塩相当量 3.9g	炭水化物 21.0g 食塩相当量 2.5g	炭水化物 27.1g 食塩相当量 2.5g	
20	21	22	23	24
20 チャーシューと大根煮	■ ∠	野菜カレー	タチウオの煮付け	とんかつ
ちゃんぽんめん風 (アサリ)	コーンコロッケ	干しエビと白菜の炒め物	鶏ミンチの豆乳みそ炒め	豆腐とカニカマの玉子とじ
コーン入りさつまあげの煮物	チンゲン菜と人参のお浸し	洋風おから	焼きそば	きのこと人参の炒め物
炊き合わせ(高野豆腐・ふき)	白菜とあげの煮浸し	里芋の味噌がけ	ピーマンのおかか浸し	れんこんのナムル
ブロッコリーのたまごとじ	カルボナーラパスタサラダ	ひじきのマヨネーズ和え	小松菜のバター醤油風味炒め	枝豆ポテトサラダ
蒸し鶏とピーマンの中華風	きゅうりとわかめの酢の物	しゅうまいのチリソース	キャベツとハムのサラダ	大根とツナの炒め煮
なます	小松菜とツナの塩昆布和え	蒸し鶏ともやしのキムチたれ和え	きゅうりと蒸し鶏のすだちおろし和え	チンゲン菜のお浸し
五目豆煮	細切昆布煮	春雨の梅和え	こんにゃくのどて煮風	糸こんにゃくのすき焼き風煮
熱量 519kcal	熱量 391kcal	熱量 474kcal	熱量 402kcal	熱量 477kcal
タンパク質 18.5g	タンパク質 19.6g	タンパク質 15.8g	タンパク質 16.1g	タンパク質 13.4g
脂質 24.8g 41.6c	<u>脂質 18.5g</u>	<u>脂質 24.7g</u>	脂質 26.0g	<u>脂質 24.6g 43.8g </u>
及塩柏 3里 3.0g	及温性 三 里 2.78	及温刊 3.3g 29	及	及塩怕当里 Z./g 31
と / ミックスフライ(エビフライ・アジフライ)	25	29 アジの塩麹焼き	30 鶏のおろしポン酢がけ	うし カレイの唐揚げ
チーズ鶏つくね	イトヨリ入り豆腐揚げの生姜あんかけ	かつおコロッケ	オムレツのアサリあんかけ	ポークビーンズ
和風スパゲティ	たまごと野菜の中華炒め	人参しりしり	小松菜ときのこの煮浸し	れんこんとそぼろのカレー炒め
人参とこんにゃくの煮物	さつまいもの煮物	ポテトバジル和え	ピーマンと玉ねぎの酢の物	マカロニサラダ
ひじきとベーコンの炒め物	小松菜とコーンのバター醤油風味炒め	ピーマンともやしの炒め物	れんこんと人参の金平	厚揚げのチリソース
ブロッコリーの醤油マヨネーズがけ	切干大根の柚子胡椒マヨネーズ和え	わかめの和え物	じゃがいものハニーマスタード和え	玉ねぎとツナの中華和え
白菜と竹輪のおかか和え	キャベツとカニカマの豆乳サラダ	高野豆腐と大根の煮物	しゅうまい	キャベツの甘酢漬け
おろしえのき茸	大根とじゃこのポン酢和え	ほうれん草とベーコンの中華煮	大根サラダ	花福豆
熱量 526kcal	熱量 581kcal	熱量 403kcal	熱量 485kcal_	熱量 536kcal
タンパク質 19.4g	タンパク質 13.5g	タンパク質 19.1g	タンパク質 24.4g	タンパク質 20.2g
脂質 32.5g	脂質 43.8g	脂質 22.6g	脂質 30.8g	脂質 31.9g
		炭水化物 28.0g 食塩相当量 2.5g	<u>炭水化物</u> 25.3g 食塩相当量 2.7g	
又是10 二重 0.7 6	ᆺᆁᄓᄀᆂ U.U5	又但10日里 2.05	又如10 二	又但103至 2.25

●お届け後は冷蔵庫に保管し、配送当日の22時までにお召し上がりください。

程度温めてください。

- ●容器は直接火にかけず、フタを外し、ラップをかけずに電子レンジで500W:2分
- ●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。
- ●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。
- ●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。

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ご協力おねがいします。)

● ● • • _ _ 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になります。予約注文のためご了承ください。

月曜日~金曜日【9:00~18:00】

