

# 夕食サポート献立表・アンケート

0120-580-451

夕食サポート専用無料ダイヤル ごはん よこい

【月~金曜日】9:00-19:00

【十・日曜日】休み

※サイドメニューは裏面を参照ください。

配達商品の注文変更・休止は、4月30日火曜日の19時までにご連絡ください。 ※ご注文単位は月曜日~金曜日の5日単位です。(1日分だけのご利用・中止は出来ません)



アンケートは点線をはさみで 切り取って提出いただけます→

		5月6日	5月7日	5月8日	5月9日	5月10日	
		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
7	お	豚しゃぶ	エビのマヨネーズソース添え 人気商品	牛肉のトマトソース仕立て	赤魚の塩麹焼き	鶏天 人気商品	
	ל	厚揚げのカニカマ和風あんかけ(筍)	照り焼きつくね	アサリと干しエビのニラ玉炒め	まぜそば風	アサリと野菜の中華炒め	
	ず	ツナと白菜煮	れんこんとちくわのバター風味炒め	キャベツとあげのみそマヨネーズ炒め	卯の花	エリンギと玉ねぎの炒め物	加熱時間の目安
	6 品	炊き合わせ(がんも・椎茸)	ツナとくわいのハニーマスタード炒め 人気商品	ひじきとベーコンの炒め物	人参とツナのきんぴら	ふろふき大根	500wで
	) 	わかめの和え物	さつまいもと枝豆のサラダ	タラモサラダ	ほうれん草ときのこ煮	明太マカロニサラダ	1分30秒~2分
	1	黒豆 人類商品	春雨の酢の物 🌿 🏭	高菜の漬物	キャベツとカニカマの豆乳サラダ 新登場	いんげんのごま和え	
-	ス	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・落花生・かに	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・かに	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分	週平均
		<sub>エネルギ−:</sub> 375 kcal	エネルギー: 401 kcal	エネルギー: 454 kcal	ェネルギー: 397 kcal	エネルギー: 447 kcal	415 kcal
		塩分: 2.6 g	塩分: 3.3 g	塩分: 3.5 g	塩分: 3.0 g	塩分: 2.8 g	3.0 g
		豚しゃぶ	エビのマヨネーズソース添え 人気商品	牛肉のトマトソース仕立て	赤魚の塩麹焼き	鶏天 【5繭】	
		厚揚げのカニカマ和風あんかけ(筍)	照り焼きつくね	アサリと干しエビのニラ玉炒め	まぜそば風	アサリと野菜の中華炒め	
ð		炊き合わせ(がんも・椎茸)	ツナとくわいのハニーマスタード炒め 人気商品	ひじきとベーコンの炒め物	人参とツナのきんぴら	ふろふき大根	加熱時間の目安
5	) 当	わかめの和え物	さつまいもと枝豆のサラダ	タラモサラダ	ほうれん草ときのこ煮	明太マカロニサラダ	500wで
	= -	黒豆 人類 豆果	春雨の酢の物 人	高菜の漬物	キャベツとカニカマの豆乳サラダ 新登場	いんげんのごま和え	1分30秒~2分
Ī	ī	巻寿司・いなり	ごはん	ごはん	ごはん(海苔香味)	ごはん	
	ス	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・落花生・かに	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・かに	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分	週平均
		<sub>エネルギ−:</sub> 525 kcal	ェネルギー: 566 kcal	ェネルギー: 514 kcal	ェネルギー: 520 kcal	ェネルギー: 555 kcal	536 kcal
		塩分: 3.8 g	塩分: 2.2 g	塩分: 2.3 g	塩分: 2.1 g	塩分: 2.0 g	2.5 g
_				_			-

	5555	5575	5505	5505	55165	
	5月6日	5月7日	5月8日	5月9日	5月10日	
彩	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
80 品	エビのチリソース添え 人類	ビーフカレー 🌿 🏭	シイラの唐揚げ	鶏肉のすだちおろしがけ	ミックスフライ(エビフライ・イカフライ)	
) =	豚肉と野菜の炒め物	カニ風味しゅうまい	白菜と鶏ひき肉の塩だれ炒め	エビと玉子の炒め物	豚肉と玉ねぎのケチャップ炒め 人気商品	
お	大根の和風あんかけ	ほうれん草と人参のごま和え	きんぴられんこん	コーン入りさつまあげの煮物	チャプチェ	
か	じゃがいものハニーマスタード和え	厚あげの煮物	椎茸とさつまいもの煮物	人参とこんにゃくの煮物	切干大根のごま和え	
ず	小松菜とベーコンのシーザー和え	バジルカルボナーラサラダ	ちくわとキャベツの甘辛炒め	わかめと玉ねぎの和え物	なめことほうれん草のお浸し	加熱時間の目安
(80%	枝豆と玉ねぎのチーズサラダ	ナスの揚げ浸し	ブロッコリーの玉子とじ	大根サラダ 人‱	オクラの梅和え	500wで
99	白菜の酢の物	人参のナムル	きゅうりのツナマヨネーズ和え 人気商品	ポテトバジル和え	きゅうりとキャベツの酢の物 人気商品	1分30秒~2分
	ピーマンともやしの炒め物	きのこのポン酢炒め	コーヒー甘煮豆 人気嗣	小松菜と鯛のお浸し	ごぼうとツナのサラダ	
1	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・かに	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	週平均
ス	エネルギー: 433 kcal	エネルギー: 482 kcal	エネルギー: 486 kcal	エネルギー: 469 kcal	ェネルギー: 531 kcal	480 kcal
	塩分: 3.2 g	塩分: 3.7 g	塩分: 3.0 g	塩分: 3.7 g	塩分: 3.7 g	3.5 g
お	チキン南蛮 人気配	ブリの煮付け	豚肉の香味だれがけ	ミックスフライ(エビ・ホタテ風味フライ)   人気商	牛肉とコーンの醤油だれがけ	
か	豆腐とカニカマの玉子とじ	鶏ミンチとれんこん煮	イトヨリ入り豆腐揚げの生姜あんかけ	じゃがいものそぼろ煮	アサリと玉子の炒め物	加熱時間の目安
ず	白菜とコーンの中華煮	ナポリタンスパゲティ	ピーマンとぶなしめじの甘辛みそ炒め	厚揚げのチリソース	炊き合わせ(がんも・こんにゃく・椎茸)	500wで
4品	竹の子わかめ和え	小松菜のごま和え	いんげんの白和え	春雨の梅和え	ツナのゴマだれサラダ	1分~1分30秒
	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・かに	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・えび	アレルギー物質: 小麦・卵・乳成分・落花生	週平均
1	ביאוד-: 414 kcal	ェネルギー: 370 kcal	<sub>тҳлҳ-:</sub> 347 kcal	ェネルギー: 370 kcal	ェネルギー: 337 kcal	368 kcal
ス	塩分: 3.0 g	塩分: 2.1 g	塩分: 2.4 g	塩分: 2.5 g	塩分: 2.0 g	2.4 g
	·	·	·	·	·	

_	-1	123 · 0.0 g	型刀· <b>Z.</b> 1 S	<u> </u>	型7· Z.O S	型2.0 g	2. <del>4</del> g
							_
15	ì	5月6日	5月7日	5月8日	5月9日	5月10日	
ベ		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
٦	<b>さ</b> に	での味噌焼き	飛騨牛コロッケ(ソース付) 人気商品	エビのマヨソース	豚肉の柳川風	鶏肉の山椒焼き	加熱時間の目安
た	海魚	ガツ 🏙	けんちん煮	鶏と野菜のレモン風味炒め	春巻き	豆乳入り野菜揚げの和風あんかけ	500wで
	チン	デン菜と蒸し鶏の和え物	ほうれん草となめこのおひたし	プロッコリーとかにかまのスープ煮	春雨のうま塩炒め	ナスと玉葱のぽん酢和え	約1分30秒
5	人参	<b>サラダ</b>	玉葱とあさりのわさび醤油和え 新登場	もやしときくらげのピリ辛和え	きゅうりとツナの酢の物	キャベツのごまマヨ和え	
=	アレルギ	- <sub>物質:</sub> 乳、小麦、えび	アレルギー物質: 卵、乳、小麦	アレルギー物質: 卵、乳、小麦、えび、かに	アレルギー物質: 卵、小麦	アレルギー物質: 卵、小麦	週平均
<u> </u>	エネル	-: 463 kcal	ェネルギー: 451 kcal	エネルギー: 403 kcal	ェネルギー: 382 kcal	ェネルギー: 404 kcal	421 kcal
7	食塩相	5≣: 1.9 g	<sub>食塩相当量</sub> : 2.3 g	食塩相当量: 2.9 g	<b>食塩相当量</b> : 2.6 g	食塩相当量: 1.8 g	2.3 g
プ		5月6日	5月7日	5月8日	5月9日	5月10日	
	]	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
ำ	ミック	スフライ(ソース付) 人気商品	豚すき煮	赤魚のみりん風味焼き	チンジャオロース	さわらのユーリンソース	
+	チーチン・	デン菜と蒸し鶏の和え物	お魚厚揚げの煮物	ソース焼そば 🏙	肉団子の照り焼き	7.65-22 2 - 2 7 6 2 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	加熱時間の目安
ポール		トと枝豆の明太マヨ和え	ナスの生姜だれ	ブロッコリーとウインナーの炒め物	もち麩の玉子とじ	糸昆布の煮物	500wで約1分
	人参	<u> サラダ</u>	里芋の赤しそマヨ和え 🏙	うの花サラダ	きゅうりとツナの酢の物	しろ菜とかにかまの和風マヨ和え	
_	アレルギ	- <sup>物質:</sup> 卵、乳、小麦、えび、かに	アレルギー物質: 卵、小麦	アレルギー物質: 卵、乳、小麦	アレルギー物質: 卵、乳、小麦	アレルキー物質: 卵、小麦、かに	週平均
Ī	エネル		エネルギー: 264 kcal	エネルギー: 235 kcal	ェネルギー: 290 kcal	ェネルギー: 293 kcal	282 kcal
	食塩相	<u> 2.3 g</u>	<b>食塩相当量:</b> 1.2 g	<b>食塩相当量: 2.0 g</b>	<b>食塩相当量:</b> 2.2 g	<sub>食塩相当量</sub> : 1.6 g	1.9 g

### 【お弁当のお召し上がり方法】

- ★加熱目安は献立表時間をご参照ください。
- ★コロッケ・肉類・魚介類・卵などは、電子レンジ の加熱時間により破裂することがありますのでご 注意下さい。
- ★カレーやシチューは、具材とルーをよく混ぜてお召 し上がりください。

#### おかず6品・お弁当・彩8品・おかず4品

- •フタを取り、カラーカップ、小袋の調味料を取り 出してレンジしてください。※食材の破裂などで レンジ内が汚れることを防ぐため、フタをしたま までもレンジは可能です。
- 食後の空き弁当箱は、軽く水洗いをしていただき、 翌日(次のお届け時)に夕食サポーターに返却し て下さい。

#### 食べごたえ4品・カロリーサポート

・フタを取り、カップや小袋の調味料を取り出して レンジしてください。

#### 【献立について】

- ★原材料の仕入れ状況により、メニューを変更させ ていただく事があります。
- ★栄養成分値は献立作成時の計算値であり、お届け 商品と多少前後する場合がございます。
- ★アレルギー物質は、特定原材料(卵・乳・小麦・ えび・かに・そば・落花生)について表示してい ます

### 【アンケートについて】

- ★ご意見ご要望があれば、献立表右横のコメン ト欄にご記入お願いいたします。その他書きき れない内容は裏面のコメント欄にご記入お願い いたします。
- ★特に新メニューやリニューアルメニューについ て、ご感想を教えていただけると幸いです。
- ★回答が必要な内容はお手数ですが、直接コー ルセンターまでご連絡お願いいたします。



大阪よどがわ市民生活協同組合

発行日:2024年4月29日 アンケート提出日:5月13日~

### 組合員 CD

## 名前

新登場	おかず6品・お弁当コース
<b>CONTRACT</b>	5/9「キャベツとカニカマの豆乳サラダ」
	豆乳ベースの優しい味付けのサラダです
	評価の近いものに○をつけてください ( 美味しい ・ 普通 ・ 美味しくない)

感想をお聞かせください

アンケート欄

食べごたえ4品コース 5/6「海鮮カツ」

えび、いか、野菜が入った彩りの良い海鮮カツです。 評価の近いものに〇をつけてください 美味しい ・ 普通 ・ 美味しくない)

感想をお聞かせください



食べごたえ4品コース 5/7「玉葱とあさりのわさび醤油和え」 つさびと青さの風味が感じられるさっぱりした和え物です

評価の近いものに〇をつけてください 美味しい ・ 普通 ・ 美味しくない)

感想をお聞かせください



カロリーサポートコース 5/7「里芋の赤しそマヨ和え」 マヨネーズと赤しその相性がぴったりの和え物です。

評価の近いものに〇をつけてください 美味しい ・ 普通 ・ 美味しくない)

感想をお聞かせください

カロリーサポートコース 5/8「ソース焼きそば」

ベーシックなソース味の焼きそばです。

評価の近いものに〇をつけてください 美味しい ・ 普通 ・ 美味しくない)

感想をお聞かせください

上記以外についてや、書ききれない内容は裏面のコメント欄

こご記入お願いいたします。

くその他・アンケート欄>

組合員 CD

名前

# 冷凍おかずとサンドイッチ注文書

※サイドメニュー単品での注文はいただけません ※お弁当配達時に一緒にお届けいたします

# ●冷凍おかず2食セット

# 【5月9日(木)お届け】

本体価格¥ 1, 100円 (税込価格¥ 1, 188円)

メインメニュー	豚肉とれんこんのオイスター炒めセット	鶏のしょうが焼きセット		
サブメニュー	春巻きとにら饅頭 いんげんのごま和え 人参とコーンのグラッセ風	キャベツのバジル和え 炊き合わせ 彩りピーマンの甘辛		
アレルギー	小麦•乳成分	小麦•乳成分		
エネルギー	368 kcal,	293 kcal,		
食塩相当量	1.4 g	2.5 g		
電子レンジ	500W3分30秒	500W3分30秒		
ひとことコメント	スター風味に仕上げました。彩り良い ピーマンとたっぷりのれんこんで、満足	鶏肉をしょうが焼きにしました。たれを染みこませて焼き上げていますので、ごはんと良く合います。鶏肉に含まれるコラーゲンは、肌の真皮を生成するのに重要な役割を持っているようです。コラーゲンの生成を助けるV.Cも一緒に摂取すると良いようです。		
イメージ写真				

冷凍おかず2食セットは毎週企画しております。 土・日曜日用、お昼ご飯用の常備食としてご利用ください。

## ●おいしさいっぱいおみそ汁 10食入り

【5種(もずく汁、なす汁、長ねぎ汁、赤だし、ほうれん草汁)×2食】

本体価格 1. 080円(税込価格 1. 166円)

【注文週の翌週お届け】

賞味期限:4か月以上



おみそ汁はいつでも注文いただけます。 副菜として、保存食としてご利用ください。

フリーズドライ

タイプ

エネルギー量:25~38kcal/1袋 食塩相当量:1.4~2.1g/1袋

# ●サンドイッチ1食

## 本体価格 羊 2 9 8 円 (税込価格 羊 3 2 2 円)

消費期限:全商品お届け日翌日の14:00までとなっています。

日付	商品名	カロリー	塩分量(g)	アレルギー
5月6日 (月)	たまごとツナレタスサンド	429	2.2	小麦•乳•卵
5月7日(火)	ダブルハムチーズサンド	463	2.8	小麦•乳•卵
5月8日(水)	ひとくちBOXサンド(たまご・ツナ)	324	1.9	小麦•乳•卵
5月9日(木)	厚焼たまごのBOXサンド	333	2.6	小麦•乳•卵
5月10日(金)	チーズ明太ポテトサンド	366	2.4	小麦•乳•卵

5月6日(月) たまごとツナレタスサンド ! ダブルハムチーズサンド



5月7日(火)



5月8日(水) ひとくち BOX サンド





5月9日(木) 厚焼たまごの BOX サンド :



5月10日(金) チーズ明太ポテトサンド



ご注文は、

① 月・水・金コース ② 火・木コース ③ 月~金コース

からお選びいただけます。

※画像はイメージです

ご注文方法	電話受付(夕食サポートセンター)
連絡先	0120-580-451
受付時間	月~金 9:00~19:00
ご注文締切	4月30日(火)
ご請求	5月3週【5月13日(月)~5月17日(金)】
引き落とし	6月17日 (月)

