



33

# コープの夕食宅配 献立表・アンケート

大阪いずみ市民生活協同組合

0120-056-777

・8月11日(月)~8月16日(土) / 9時~18時  
・8月18日(月)より、通常営業 (月~土 / 9時~20時)

★ 価格はすべて税込みです。



土日や昼食など、お好きな時に召し上がれます!

## 冷凍おかず 2食セット 【毎週、金曜日にお届け】

お届け日 8/22 日 金

冷凍おかず A 1,300円 [1食当650円]  
栄養バランスの取れた4品のおかず。1食当塩分2.5g以下。

鶏肉の焼焼き	鱈(タラ)の洋風グリルと温野菜
ほうれん草と小エビの青じそ風味/焼き豆腐の田楽/つみれの和風あんかけ	ハムとたまごのバスタサラダ/茄子のミートソースがけ/りんごのコンポート
アレルギー 小麦・えび	アレルギー 小麦・乳成分・卵
栄養値 エネルギー 273 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 2.4 g	栄養値 エネルギー 272 kcal たんぱく質 18.8 g 脂質 1.5 g

冷凍おかず B 1,340円 [1食当670円]  
「魚系」と「肉系」のWメイン。メニューは副菜も含め6品。

ぶりのおろしソースがけ・豚肉とごぼうの山椒炒め	赤魚のみりん焼き・鶏肉の中華あんかけ
高野豆腐の煮物/じゃがいも/ツナ煮/茄子の味噌煮込み/おくらのおひたし	ほうれん草とカニカマのおひたし/なすの煮物/炒り豆腐/ピーマンの味噌炒め
アレルギー 小麦	アレルギー 小麦・乳成分・卵・えび・かに
栄養値 エネルギー 431 kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 2.6 g	栄養値 エネルギー 379 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 2.2 g

冷凍おかず C 1,180円 [1食当590円]  
30種類の豊富なメニュー。1食平均塩分1.5g。

牛肉とたっぷり根菜の彩り南蛮	魚介の旨味たっぷりアックアパツツア
鶏肉と大豆のうま煮/小松菜とツナの和え物	彩り野菜のバルサミコソース/ポテトとブロッコリーのアンチョビソテー
アレルギー 小麦・乳成分	アレルギー
栄養値 エネルギー 162 kcal たんぱく質 9.1 g 脂質 1.4 g	栄養値 エネルギー 121 kcal たんぱく質 12.0 g 脂質 1.1 g

冷凍おかず D 1,520円 [1食当760円]  
(1食当) たんぱく質18.0g以上/食物繊維6.6g以上

4種チーズときのこの濃厚デミグラスハンバーグ	全粒粉で揚げた鰹(カレイ)のねぎ塩あんかけ
あさりのジェノベーゼ/茄子とチキンのトマト煮	チリポテト/インゲンのツナ和え
アレルギー 小麦・乳成分	アレルギー 小麦・乳成分
栄養値 エネルギー 320 kcal たんぱく質 18.3 g 脂質 2.3 g	栄養値 エネルギー 330 kcal たんぱく質 24.1 g 脂質 2.5 g

## お弁当コース [610円]

評価	献立名
8/18	天ぷら(エビ・かき揚げ・南瓜) キャベツとひき肉の中華炒め もやしのマヨネーズ和え れんこんとちくわのバター風味炒め ご飯
アレルギー	えび、小麦、卵、乳成分
エネルギー	463 kcal
たんぱく質	9.6 g
脂質	13.5 g
炭水化物	73.7 g
塩分	1.8 g
8/19	牛と玉葱の甘辛炒め オムレツのアサリあん カニカマポテトサラダ ツナとみずくわいのハニーマスタード炒め ご飯
アレルギー	かに、小麦、卵、乳成分
エネルギー	534 kcal
たんぱく質	14.0 g
脂質	19.5 g
炭水化物	73.1 g
塩分	2.9 g
8/20	白身魚(シイラ)の香草焼き 大根の中華そぼろ さつまいもと枝豆のサラダ きんぴられんこん ご飯
アレルギー	小麦、卵、乳成分
エネルギー	428 kcal
たんぱく質	20.2 g
脂質	7.9 g
炭水化物	67.2 g
塩分	1.9 g
8/21	鶏のトマトソースがけ ツナのさっぱりおろしがけ 白菜ときくらげのさっぱり和え こんにやくのどて煮風 バターコーンご飯
アレルギー	小麦、卵、乳成分
エネルギー	541 kcal
たんぱく質	24.7 g
脂質	20.6 g
炭水化物	64.0 g
塩分	2.7 g
8/22	アジのみそ風味焼き ソーセージ もずくの酢の物 キャベツのたらこバター風味炒め ご飯
アレルギー	小麦、卵、乳成分
エネルギー	451 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	9.9 g
炭水化物	68.5 g
塩分	2.3 g
週平均	エネルギー 483 kcal 塩分 2.3 g

## お弁当(大)コース [640円]

評価	献立名
8/18	サバの塩焼 白菜とあげの煮物 かぼちゃとハムのシーザードレッシング和え こんにやくと大根菜の胡麻和え
アレルギー	小麦・卵・乳成分
エネルギー	180 kcal
たんぱく質	11.6 g
脂質	10.0 g
炭水化物	14.7 g
塩分	1.4 g
8/19	バジルチキン ちくわといんげんの玉子とじ わかめと人参のさっぱり和え 切干大根と煮干しエビの煮物
アレルギー	小麦・卵・乳成分・エビ
エネルギー	331 kcal
たんぱく質	17.5 g
脂質	20.7 g
炭水化物	17.5 g
塩分	2.5 g
8/20	シシヤモの磯辺揚げ 焼売 大根の赤しそふりかけ和え ひじき煮
アレルギー	小麦・卵・乳成分
エネルギー	220 kcal
たんぱく質	9.3 g
脂質	10.8 g
炭水化物	21.9 g
塩分	1.9 g
8/21	豚肉と玉子の炒りつけ 春雨ときゅうりのからしマヨネーズサラダ キャロットラペ 白菜と椎茸の旨煮
アレルギー	小麦・卵・乳成分・カニ
エネルギー	351 kcal
たんぱく質	12.1 g
脂質	24.7 g
炭水化物	15.9 g
塩分	2.7 g
8/22	アカウオの煮つけ 大根とあげの塩麴煮 昆布豆 小松菜と人参のナムル
アレルギー	小麦
エネルギー	135 kcal
たんぱく質	12.7 g
脂質	3.2 g
炭水化物	13.8 g
塩分	1.2 g
週平均	エネルギー 243 kcal 塩分 1.9 g

## おかず(小)コース [550円]

評価	献立名
8/18	牛すき焼き煮 お麩の玉子とじ 大根なます 玉ねぎとひじきの炒め物
アレルギー	小麦・卵
エネルギー	201 kcal
たんぱく質	9.0 g
脂質	6.1 g
炭水化物	25.5 g
塩分	3.2 g
8/19	ほっけのみりん風味焼き 豆腐チャンプル ブロッコリーとかにかまのスープ煮 ゴーヤとツナのサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦
エネルギー	322 kcal
たんぱく質	21.0 g
脂質	18.5 g
炭水化物	17.5 g
塩分	1.8 g
8/20	豚肉と大根の塩麴煮 春雨と高菜の炒め物 かぼちゃサラダ 白菜とえのきの煮物
アレルギー	小麦・卵・乳成分・エビ・カニ
エネルギー	255 kcal
たんぱく質	13.2 g
脂質	13.2 g
炭水化物	21.3 g
塩分	2.0 g
8/21	白身魚(ホキ)の照り焼 炊き合わせ【高野豆腐・わかめ】 うずら豆 のり塩ポテト
アレルギー	小麦
エネルギー	200 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	4.5 g
炭水化物	25.1 g
塩分	2.1 g
8/22	豚肉のぼん酢たれ 海鮮しゅうまい 卵の花 れんこんサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび・かに
エネルギー	307 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	20.4 g
炭水化物	15.7 g
塩分	1.9 g
週平均	エネルギー 284 kcal 塩分 1.7 g

## やわらかコース [600円]

評価	献立名
8/18	チキンのトマトクリームソース シイラの青さフリッター ほうれん草と油揚げのおひたし 玉葱とチーズのマスタードサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦
エネルギー	322 kcal
たんぱく質	21.0 g
脂質	18.5 g
炭水化物	17.5 g
塩分	1.8 g
8/19	ほっけのみりん風味焼き 豆腐チャンプル ブロッコリーとかにかまのスープ煮 ゴーヤとツナのサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび・かに
エネルギー	232 kcal
たんぱく質	14.0 g
脂質	14.3 g
炭水化物	11.8 g
塩分	1.3 g
8/20	プルコギ風牛肉の炒め物 野菜とエビのコチュマヨ和え ニンニクの芽とひき肉の炒め物 人参とレーズンのマリネ
アレルギー	卵・小麦・えび
エネルギー	309 kcal
たんぱく質	9.0 g
脂質	20.1 g
炭水化物	22.9 g
塩分	1.8 g
8/21	あじのメンチカツ 小松菜と豚肉の煮物 竹輪とピーマンの甘辛炒め キャベツと蒸し鶏の香味マヨ和え
アレルギー	卵・小麦
エネルギー	249 kcal
たんぱく質	11.5 g
脂質	13.1 g
炭水化物	21.4 g
塩分	1.6 g
8/22	豚肉のぼん酢たれ 海鮮しゅうまい 卵の花 れんこんサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび・かに
エネルギー	307 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	20.4 g
炭水化物	15.7 g
塩分	1.9 g
週平均	エネルギー 284 kcal 塩分 1.7 g

## 加り-ポ-トコース [600円] [返却不要容器]

評価	献立名
8/18	鶏のトマトクリームソース シイラの青さフリッター ほうれん草と油揚げのおひたし 玉葱とチーズのマスタードサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦
エネルギー	322 kcal
たんぱく質	21.0 g
脂質	18.5 g
炭水化物	17.5 g
塩分	1.8 g
8/19	ほっけのみりん風味焼き 豆腐チャンプル ブロッコリーとかにかまのスープ煮 ゴーヤとツナのサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび・かに
エネルギー	232 kcal
たんぱく質	14.0 g
脂質	14.3 g
炭水化物	11.8 g
塩分	1.3 g
8/20	プルコギ風牛肉の炒め物 野菜とエビのコチュマヨ和え ニンニクの芽とひき肉の炒め物 人参とレーズンのマリネ
アレルギー	卵・小麦・えび
エネルギー	309 kcal
たんぱく質	9.0 g
脂質	20.1 g
炭水化物	22.9 g
塩分	1.8 g
8/21	あじのメンチカツ 小松菜と豚肉の煮物 竹輪とピーマンの甘辛炒め キャベツと蒸し鶏の香味マヨ和え
アレルギー	卵・小麦
エネルギー	249 kcal
たんぱく質	11.5 g
脂質	13.1 g
炭水化物	21.4 g
塩分	1.6 g
8/22	豚肉のぼん酢たれ 海鮮しゅうまい 卵の花 れんこんサラダ
アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび・かに
エネルギー	307 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	20.4 g
炭水化物	15.7 g
塩分	1.9 g
週平均	エネルギー 284 kcal 塩分 1.7 g

## ①サラダ [130円] [返却不要容器]

評価	献立名
8/18	①グリーンサラダ
8/19	①ミックスサラダ(ツナ&コーン)
8/20	①ミックスサラダ(ポテト&コーン)
8/21	①グリーンサラダ
8/22	①ミックスサラダ(ツナ&コーン)

※お弁当(大)コースは、ごはんの量が200gとなります。  
「お弁当(大)コース」は、ごはんの量は150gです。  
「おかずの量も同じです。」  
「お弁当(大)コース」の量は、お弁当コース欄にご記入ください。

ごはん50g分の栄養成分  
エネルギー 84kcal  
たんぱく質 1.3g  
脂質 0.2g  
炭水化物 18.6g

注文について

ご注文例

月	弁当2食
火	休み
水	おかず1食
木	休み
金	あじわい3食

①週に2日まで、休めます。  
②曜日別に、コースや数量が変更できます。

献立アンケートについて

評価欄へご記入いただき、翌週水曜日までに提出をお願いいたします。

評価	評価内容
5	おいしい
4	まあおいしい
3	ふつう
2	あまりおいしくない
1	おいしくない

栄養表示の見方

- エネルギー
- たんぱく質
- 脂質
- 炭水化物
- 塩分

献立について

①都合により献立を変更させていただくことがあります。  
②栄養成分は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安としてお考えください。  
③アレルギーは特定8品目(卵・乳成分・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)です。  
④アレルギーは食材等の変更により変わる場合があります。当日の商品ラベルをご確認ください。

サラダについて

①サラダは、注文日に夕食宅配の注文がないとお届けできません。(サラダだけの配送はできません)  
②サラダは、ご連絡がない限り、夕食宅配の注文と連動し、自動継続となります。  
③サラダの消費期限は、お届け日の翌日24時です。  
④ドレッシングはついていません。  
⑤容器は市町村の区分に従い、廃棄をお願いします。

「コープの夕食宅配」のご利用があれば、冷凍おかず2食セットはご利用できます。

①ドライアイスでのやけどにご注意ください。  
②トレイは回収していませんので、市町村の区分に従い、廃棄をお願いします。  
《調理方法》凍ったままレンジしてください。詳しくは商品に記載しています。

おかずコース [650円]		食べごたえ4品コース [720円] [返却不要容器]		あじわいコース [740円]		いもどり8品コース [750円]	
評価	献立名	評価	献立名	評価	献立名	評価	献立名
8/18 月	八宝菜 (エビ)	シーフードカレー	シーフードカレー	豚しゃぶ	豚しゃぶ	鶏のバジルソース	鶏のバジルソース
	ソーセージ(マスタード)		肉団子のケチャップ和え		エビとキャベツの中華炒め		ツナのさっぱりおろしがけ
	人参しりしり		さつま揚げと小松菜の煮物		春雨と野菜の炒め物		糸こんにゃくとさつま揚げの甘辛炒め
	キャベツとカニカマの豆乳サラダ		玉葱とチーズのマスタードサラダ		昆布豆		人参ときのこの塩だれ炒め
	高野豆腐と大根の煮物				こんにゃくと大根菜の胡麻和え		ピーマンともやしの炒め物
うぐいす豆							
アレルギー	えび,か,小麦,卵,乳成分	アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび	アレルギー	小麦・卵・エビ	アレルギー	か,小麦,卵,乳成分
	Ⓛ 476 kcal たん 13.1g 脂 33.2g 炭 27.8g 塩 4.1g		Ⓛ 353 kcal たん 15.7g 脂 18.4g 炭 31.0g 塩 3.2g		Ⓛ 420 kcal たん 17.2g 脂 29.3g 炭 21.1g 塩 2.1g		Ⓛ 478 kcal たん 23.4g 脂 33.2g 炭 21.6g 塩 2.7g
8/19 火	酢鶏	酢豚風炒め	酢豚風炒め	サケの塩焼	サケの塩焼	カレイの甘酢あんかけ	カレイの甘酢あんかけ
	野菜しんじょう		じゃがバター風コロッケ		牛肉コロッケ		ジャージャー麺風
	もやしとあげのオイスター炒め		ほうれん草と蒲鉾のおひたし		肉みそ田楽(大根)		れんこんとちくわのバター風味炒め
	小松菜とベーコンのシーザー和え		枝豆とツナのサラダ		人参のさっぱり和え		里芋の味噌がけ
	玉ねぎとツナの中華和え				白菜とえのきの煮物		椎茸と高野煮
白菜ときくらげのさっぱり和え			もやしのマヨネーズ和え				
アレルギー	小麦,卵,乳成分	アレルギー	卵・乳成分・小麦	アレルギー	小麦・卵・乳成分・エビ	アレルギー	小麦,卵,乳成分
	Ⓛ 433 kcal たん 15.5g 脂 25.7g 炭 35.0g 塩 3.4g		Ⓛ 413 kcal たん 16.5g 脂 20.3g 炭 41.0g 塩 2.8g		Ⓛ 312 kcal たん 14.8g 脂 14.3g 炭 30.6g 塩 1.9g		Ⓛ 514 kcal たん 17.9g 脂 23.0g 炭 50.4g 塩 3.3g
8/20 水	アジの塩麴焼き	マスの金山寺味噌焼き	マスの金山寺味噌焼き	鶏のトマトカレーソースがけ	鶏のトマトカレーソースがけ	豚の和風玉葱ソース	豚の和風玉葱ソース
	肉団子と冬瓜の煮物		豚肉の中華野菜炒め		海鮮しゅうまい・ウインナー		イトヨリバーグのおろしポン酢がけ
	たらこスパゲティ		いんげんと玉子の炒め物		ほうれん草の玉子炒め		白菜とあげの煮浸し
	いんげんのごま和え		人参とレーズンのマリネ		ポテトサラダ		キャベツときのこの塩麴炒め
	細切昆布煮				わかめと椎茸の佃煮		カリフラワーのたらこサラダ
ちくわのしそマヨネーズ和え			切干大根の煮物				
アレルギー	小麦,卵,乳成分	アレルギー	卵・小麦	アレルギー	小麦・卵・乳成分・カニ	アレルギー	えび,か,小麦,卵,乳成分
	Ⓛ 443 kcal たん 19.5g 脂 21.3g 炭 34.2g 塩 2.0g		Ⓛ 355 kcal たん 24.0g 脂 17.5g 炭 25.5g 塩 2.7g		Ⓛ 438 kcal たん 22.2g 脂 26.2g 炭 27.8g 塩 3.3g		Ⓛ 516 kcal たん 13.5g 脂 31.9g 炭 33.9g 塩 2.5g
8/21 木	豚のチンジャオロース風	塩唐揚げ	塩唐揚げ	アジの南蛮	アジの南蛮	ちゃんぽん風炒め (アサリ)	ちゃんぽん風炒め (アサリ)
	カニ玉風オムレツ		絹ごし揚げ煮(お好み風)		蒸し鶏と野菜のトマトソース炒め		鶏つくねのきのこのソースがけ
	卵の花		糸こんにゃくのたらこ炒め		白菜とあげの煮物		ごぼうとこんにゃくの甘辛炒め
	中華わかめサラダ		白きくらげとわかめの梅しそ和え		ちくわの明太和え		ブロッコリーのみそマヨネーズがけ
	きんぴられんこん				ひじきとミンチの炒め物		里芋とベーコンの炒め物
バジルポテトサラダ			ピーマンのじゃこ炒め				
アレルギー	か,小麦,卵,乳成分	アレルギー	卵・小麦・えび	アレルギー	小麦・卵・乳成分	アレルギー	小麦,卵,乳成分
	Ⓛ 415 kcal たん 10.7g 脂 29.9g 炭 26.6g 塩 4.0g		Ⓛ 429 kcal たん 22.1g 脂 27.8g 炭 22.3g 塩 2.9g		Ⓛ 343 kcal たん 20.1g 脂 15.8g 炭 30.0g 塩 2.7g		Ⓛ 484 kcal たん 16.1g 脂 31.8g 炭 31.6g 塩 4.1g
8/22 金	エビのチリソース添え	メンチカツの甘辛だれ	メンチカツの甘辛だれ	牛肉柳川風	牛肉柳川風	牛皿風	牛皿風
	牛ときのこのバター風味ポン酢炒め		野菜の彩りしんじょう煮		サーモンマヨフライ		コーンコロッケ
	夏野菜のトマトソース煮		ごぼうのおかか煮		キャベツときくらげの玉子炒め		小松菜のごま和え
	カリフラワーの柚子胡椒マリネ		れんこんサラダ		大根の梅酢漬		和風ポテトサラダ
	キャベツとあげの味噌マヨネーズ炒め				もやしと人参の煮浸し		ナスのトマトソースがけ
いんげんのしそおかか和え			ちくわとわかめのキムチ風味				
アレルギー	えび,小麦,卵,乳成分	アレルギー	卵・乳成分・小麦	アレルギー	小麦・卵・乳成分	アレルギー	小麦,卵,乳成分
	Ⓛ 426 kcal たん 11.5g 脂 22.6g 炭 31.5g 塩 2.5g		Ⓛ 525 kcal たん 14.7g 脂 33.2g 炭 41.3g 塩 3.3g		Ⓛ 433 kcal たん 18.4g 脂 24.2g 炭 33.6g 塩 2.7g		Ⓛ 478 kcal たん 10.5g 脂 33.3g 炭 35.0g 塩 3.0g
週平均	Ⓛ 439 kcal 塩 3.2g	Ⓛ 415 kcal 塩 3.0g	Ⓛ 389 kcal 塩 2.5g	Ⓛ 494 kcal 塩 3.1g			

ちょっとひとこと

【おかず小】かぼちゃとハムのシーザードレッシング和えは、かぼちゃ本来の甘みを活かした一品です。【カロリーサポート】下味をつけて焼き上げた鶏肉に、色鮮やかなトマトクリームソースをかけた。【おかず】八宝菜(エビ)は、具沢山メニューです。【食べごたえ】あさりの旨味たっぷりのシーフードカレーに、野菜と海老フリッターをのせました。【いもどり】鶏のバジルソースは、鶏肉とバジルソースが良く合います。

【カロリーサポート】脂がのったほっけに、まろやかなみりんの風味がよく合い、ご飯が進みます。【おかず】酢鶏は、揚げた鶏肉と酸味の効いたソースが良く合います。【食べごたえ】豚肉と野菜を甘酸っぱいたれで絡め、酢豚風の炒め物にしました。ごろっとした野菜の食感も楽しめます。【あじわい】白菜とえのきの煮物は、少しとろみをつけているため食べやすくなっておりまます。【いもどり】カレイの甘酢あんかけは、具材入りの甘酢あんをかけた。

【お弁当】白身魚(シイラ)の香草焼きは、香草の風味が良いメニューです。【おかず小】シヤモの磯辺揚げは、小骨が残っている可能性がございますので、注意してお召し上がりください。【おかず】アジの塩麴焼きは、塩麴に漬け込みふっくらと焼き上げました。【食べごたえ】金山寺味噌のkokのある味付けでごはんが進みます。【いもどり】豚の和風玉葱ソースは、白だしなどの調味料で味付けしました。

【お弁当】鶏のトマトソースがけは、鶏肉とトマトソースの相性が抜群です。【カロリーサポート】あじのメンチカツは、しっかりと味がついているので、何もかけずにそのままお召し上がりください。【おかず】豚のチンジャオロース風は、オイスターソースなどで味付けしました。【食べごたえ】生姜や塩、料理酒で下味をつけた鶏もも肉を竜田揚げにしました。【あじわい】アジの南蛮は、小骨が残っている可能性がございますので、注意してお召し上がりください。

【お弁当】アジのみそ風味焼きは、人気メニューです。【やわらか】キャロットラペは、細切の人参をレモン風味ドレッシングで和えたマリネ風の和え物です。【カロリーサポート】昆布だしで茹でた豚肉に、柑橘の爽やかな風味が香るぼん酢たれをかけた。【おかず】エビのチリソース添えは、人気メニューです。【食べごたえ】ボリュームたっぷりのメンチカツに、相性の良い甘辛のタレを合わせました。【いもどり】牛皿風は、人気メニューです。

お召し上がり方

- ①レンジする際、フタをとり、ラップせずに温めてください。
- ②「500w・2分前後」が目安です。ワット数により調整ください。冷たい部分がある場合、10秒ずつ追加加熱してください。
- ③肉類・魚介類、卵などの食材は、レンジの加熱時間により、破裂する場合がありますので、ご注意ください。
- ④食材の破裂などでレンジ内が汚れるのを防ぐため、フタをしたままでもレンジできます。その際、30秒ほど長めにレンジしてください。
- ⑤色のついたカップ(白カップ以外)に入った酢の物・サラダなどは、取り出しレンジしてください。(お好みでレンジしても召し上がれます)
- ⑥白カップに入った料理は、そのままレンジしてください。
- ⑦小袋の調味料は、取り出してレンジしてください。
- ⑧肉や魚の骨にご注意ください。
- ⑨お食事後の容器は、簡単に水洗いしてご返却ください。タワシなどでこすらないでください。
- ⑩「返却不要」の容器は回収しおりませんので、各市町村の区分に従い、廃棄をお願いいたします。

★商品(サラダを含む)をお届け時に、前回の商品が残っていた場合、食品衛生上の観点から回収をさせていただきます。

★アンケートにご協力いただきありがとうございます。

★空箱と一緒にご提出をお願いいたします。

