

## コープ。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 月~土 /午前9:00~夜8:00

ご注文は自動継続です。注文の休止・変更は、前週の水曜日 の夜8時までにご連絡ください。

# ★ 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』



			おかず(小)コース [550円]	やわらかコース [600円]	カロリーサホ。ートコース [600円] [返却不要容器]	①サラダ[130円] [返却不要容器]	冷凍おかず 2食セット 【毎週、金曜日にお届け】
	評価 献立名	[640円]	評価   献立名		評価   献立名	ドレッシングはついていません	お届け日 11/21 日 🏦
	チャーシューと大根煮		豚しゃぶ	サワラの照り焼	天ぷら(エビ、蓮根、かき揚げ)	①グリーンサラダ	冷凍おかず A 1,300円 [1食当650円]
44/	カニ風味しゅうまい	※「献」お	お麩の玉子とじ	牛肉コロッケ	鶏と野菜の玉子とじ		栄養パランスの取れた4品のおかず。1食当塩分2.5g以下。
11/		※ お弁当( おかず がず おかず	キャロットラペ	昆布豆	カリフラワーの柚子胡椒和え		ビーフカレー 鰆の香味ソース
47	もやしと人参の炒め物	7 が 5 井 貝	ちくわとこんにゃくの炒め物	白菜とツナの煮物	ほうれん草と蒲鉾のおひたし		
/	こ飯	当(大)コー(大)コースサコー(大)コースサコー(大)コースサニー(大)コー(大)コー(大)コー(大)コー(大)コー(大)コー(大)コー(大)コ					ほうれん草ソテー/シーフード 柚みそ大根/春菊とエリンギのスープ煮/スクランブルエッ のマヨ和え/五目卵焼
	アレルゲン えび,かに,小麦,卵,乳成分	▍ □ ≞ 当 ' ┃	アレルゲン 小麦・卵・乳成分	アレルドン   小麦・卵・乳成分	アルルゲン 卵・小麦・えび	9.0	j
B	⊕ 454 kcal	-   -     -	② 270 kcal ② 13.0 g ③ 19.2 g ② 9.7 g ③ 1.3 g	303 kcal (2 16.3 g (1 13.6 g 29.7 g (2 1.8 g 1)	291 kcal (2 10.3 g (1 18.6 g (2 1.1 g (1 18.6		アレルケン 小麦・乳成分・卵・えび アレルケン 小麦・乳成分・卵
	エビのチリソース添え	のじスー、	カレイの煮つけ		くわい入りつくねの和風きのこあん		
	ウィンナーと玉子の中華炒め	評でとはご 価す同んは			豆腐チャンプル	() ミックスリファ(ファ&コーン)	栄養値 277 kaal 10 0 g 2 0 g 栄養値 205 kaal 10 2 g 2 4 g
11/		は一じのん	肉みそ田楽(大根)   黒豆	小松菜とあげの玉子とじ	<del>                                     </del>	1	
1 1 /	ミートスパゲティ	こ で量の	<sup>  赤豆</sup>   ほうれん草とじゃがいものソテー	キャロットラペ	ささがき金平 豆サラダ	-	冷凍おかず B 1,340円 [1食当670円]
18		お すは 量 弁 °1が	はりれん草としゃかいものグナー	チンゲン菜と切干大根の煮物	サラグ	-	「魚系」と「肉系」のWメイン。メニューは副菜も含め6品。
10	<u>いい</u> アレルゲン えび,小麦,卵,乳成分	当 5 2	アレルゲン 小麦・卵・乳成分		アレルゲン 卵・乳成分・小麦	1	さばのみそ煮・ハンバーグ彩 さわらの香醋ソース・豚肉の り野菜ソース 甘酒みそ炒め
	14.1 g 11.3 g	0 0	194 kcal (2) 18.2 g (1) 4.4 g				かぼちゃとおくらの煮物/ツナ 大根の土佐煮/高野豆腐の
火	73. 6 g  2. 4 g	ファック g O で g	② 20.7 g ② 2.6 g	14. 1 g	② 27. 2 g ② 2. 0 g	1	と白菜の炒め煮/ひじきの煮   かに風味あんかけ/さつまい
	牛皿風	横 すと	上	エビマヨ	海鮮プルコギ風炒め物	①ミックスサラダ(ポテト&コーン)	物/チャプチェ もと昆布の煮物/ほうれん草 のバターソテー
	アサリとチンゲン菜の炒め物	なった。	春雨の中華風酢の物	炊き合わせ【がんも・わかめ・人参】			アレルケン 小麦・乳成分 アレルケン 小麦・乳成分・卵・かに
111/	,	記 #	さつまいものさっぱりサラダ	白和え	チンゲン菜とひき肉の炒め物	1	
'''	キャベツと塩昆布の炒め物	入がす	もやしと人参の煮浸し	じゃがいもの梅和え	糸昆布のサラダ	-	栄養値 318 kcal 17.0 g 2.4 g 栄養値 346 kcal 20.3 g 2.5 g
19	おにぎり(五目ご飯・しそご飯)	・ だ	O COLOCO SOMIZO	0 ( N C 30)  4  4	71.25 11.00 7 7 7	- Je	冷凍おかず <b>C</b> 1,180円 [1食当590円]
' '	アレルゲン小麦,卵,乳成分		アレルゲン 小麦・卵・乳成分	アレルゲン 小麦・卵・乳成分・エビ	アレルゲン 卵・乳成分・小麦・えび・かに	(5.5)	
	♠ 440 kool ♠ 14 4 € 15 2 c	ر <b>،</b>		289 kcal (2 10.9 g (1 18.0 g			だし香るひれかつの卵と 鰈(カレイ)のきのこカレーク
N.	₿ 63. 6 g 📵 3. 3 g		② 23.7 g ③ 1.9 g	② 21.5 g ③ 2.2 g	② 21.8 g ② 2.3 g		じ風
	白身魚とエリンギの和風仕立て		シシャモの磯辺揚げ	豚肉と大根の炒め煮	豚肉とキャベツの甘味噌炒め	<b>①</b> グリーンサラダ	おからのほっこり炒り煮/キャ 切干大根煮/ベーコンとほう
	照り焼き肉団子		炊き合わせ【高野豆腐・わかめ】	高菜明太子スパゲティー	白子入りかにつみれ煮		ベツのかにかまあんかけれん草のペンネ
11/	明太マカロニサラダ	ごはん50g分	大根と紫キャベツのさっぱり漬	人参とオクラの塩麹和え	いんげんのごま和え		
	小松菜と人参の煮浸し	の栄養成分	白菜とえのきの煮物	ひじき煮	千切りポテトサラダ		アレルゲン 小麦・乳成分・卵・かに アレルゲン 小麦・乳成分・卵
20	ご飯	ェネルキ・ー 84kcal					
	アレルゲン 小麦,卵,乳成分		アレルケン 小麦・卵・乳成分・エビ	アレルゲン 小麦・卵・乳成分	アレルゲン 卵・乳成分・小麦・えび・かに		**英世 325 kcal 9.6 g 1.3 g **英世 155 kcal 11.3 g 1.4 g
木	● 565 kcal <b>②</b> 19.6 g <b>③</b> 15.1 g	たんぱく質 1.3g	📗 🙃 206 kcal 🥏 8.8 g 📵 9.9 g	g 🛑 265 kcal 🤁 9.9g 📵 15.2g	<b>■</b> 279 kcal <b>②</b> 12.3 g <b>③</b> 17.6 g		冷凍おかず D 1,520円 [1食当760円]
0	<b>₿</b> 86.4 g <b>७</b> 2.9 g	na ee	<b>₿</b> 20.7 g <b>७</b> 2.0 g	₿ 18.3 g 🗐 2.1 g	₱ 17.6 g   ₱ 1.8 g		(1食当) たんぱく質18.0g以上/食物繊維6.6g以上
	筑前煮風	脂質 0.2g	┃  ┃根菜入鶏つくねバーグ	アカウオの煮つけ	ホキのオニオンソース	①ミックスサラダ(ツナ&コーン)	豆鼓香る本格回鍋肉 鱈(タラ)のバター焼レモン
المما	干しエビとキャベツの炒め物	炭水化物 18.6g	キャベツときくらげの玉子炒め	肉みそ田楽(大根)	かぼちゃコロッケ		・
11/	大根の甘酢漬け		ひじきの白和え	えのきとわかめの中華風酢の物	人参とコーンのグラッセ		ツナと卵のマヨ和え/三彩和 いんげんと炒り卵/茄子と
	細切昆布煮		じゃがいものトマトソース煮	さつまいものマッシュポテト風	野菜のピクルス		え   ピーマンの甘辛炒め
21	ご飯		<u> </u>				
	アレルゲン えび,小麦,卵,乳成分		アレルゲン小麦・卵・乳成分	アレルゲン 小麦・卵・乳成分	アルルゲン 乳成分・小麦		アレルゲン 小麦・乳成分・卵 アレルゲン 小麦・乳成分・卵
金	● 514 kcal		184 kcal (2) 11. 0 g (1) 5. 7 g			i i	
	63.8 g the 1.2 g		② 21. 9 g ② 2. 8 g	₩ 20.2 g	28. 9 g (a) 2. 0 g	■ T	310 kcal 18.8 g 2.7 g 254 kcal 19.4 g 2.3 g
週平均	488 kcal 🥼 2.4 g		211 kcal 🤀 2.1 g	261 kcal 🗐 1.8 g	271 kcal 🕮 2.0 g		
	)(					サラダについて	「コープの夕食宅配」のご利用があれば、
注文に	こついて ご注文例 繭	<b>状立アンケートについ</b>	いて 栄養表示の見方	献立について		7.今中旬の注立がかいしか兄はぶきませ./	冷凍おかず?食セットはご利用できます。

### 注文について

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

### 弁当2食 おかず1食 休み できます。 あじわい3食

#### 献立アンケートについて

評価欄へご 入いただる 翌週水曜日 でにご提出 お願いいた ます。

ご記 ご	評価	評価内容				
き、	5	おいしい				
3 ŧ	4	まぁおいしい				
出を	3	ふつう				
きし	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
- 6 脂質 歳 炭水化物
- 😉 塩分

- 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 くるみ)です。 異が生じる場合があるので、目安 としてお考えください。
- ①都合により献立を変更させていた ③アレルゲンは特定8品目(卵・乳成 分・小麦・そば・落花生・えび・かに・
- あり、食材・調理状況により 差 ④アレルゲン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。
- ┃ ┃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。

①ドライアイスでのやけどにご注意ください。 ②トレイは回収しておりませんので、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]		あじわいコース [740円]		いろどり8品コース [750円]	
	評価		評価	[返却不要容器] 献立名	評価		評価	
	門門		買買				買用	
		牛すき焼き		天ぷら(エビ、蓮根、かき揚げ)		天ぷら(エビ・カニカマ磯辺・かぼちゃ・ししとう)		海鮮と豆腐のキムチ鍋風
11/		干しエビとキャベツの炒め物		豚肉と昆布の炒め煮		オムレツ(ミートソース)		白菜と鶏ひき肉の塩だれ炒め
' '/		れんこんとそぼろのカレー炒め 切干大根の洋風炒め		ほうれん草とひき肉の和え物 マカロニサラダ		白菜とあげの煮物  大根と紫キャベツのさっぱり漬		コーン入りさつまあげの煮物キャベツとわかめのツナ和え
17		カルボナーラパスタサラダ		₹ <i>7</i> 111111111111111111111111111111111111		ちくわとこんにゃくの炒め物		ブロッコリーのたまごとじ
' '		もやしとわかめの酢の物				3 (4) C C 701 C ( C ( 0 ) 75 ( 0 ) 18)		ちくわのしそマヨネーズ和え
		0 ( 0 2   p						ほうれん草ときのこの煮物
								きゅうりとハムの中華サラダ
B		えび,小麦,卵,乳成分		卵・小麦・えび		小麦・卵・乳成分・エビ・カニ		えび,小麦,卵,乳成分
		406 kcal (2010.4 g 10.4 g 10.7 g 20.7 g 20.9 g 20.1 g	最		一员	339 kcal (2 15.1 g (3 16.8 g 31.7 g (3 2.9 g	员	17.7 g
	J)X	サワラの南部焼き	DC)	野菜入りマーボー豆腐	(DC)	豚バラの青じそ炒め	(JVC)	<u>                                   </u>
11/		カニ風味しゅうまい 玉子ともやしのツナ炒め		イカと生姜のカツ		カニのふわふわ豆腐		大根のカニカマあんかけ
' '/		小松菜と玉ねぎのポン酢和え		ピーマンと蒸し鶏の和え物 青さこんにゃくとわかめの酢の物		春雨の甘酢炒め じゃがいもの梅マヨサラダ		ごぼうのナムル マカロニサラダ
18		カリフラワーの和風マリネ		日ここでには、これが、ほりの月中の人物		白菜と椎茸の旨煮		小松菜とベーコンのシーザー和え
'0		黒豆						ナスの生姜かつお和え
								エリンギともやしのバター醤油風味炒め
火								こんにゃくのどて煮風
		えび,かに,小麦,卵,乳成分		乳成分・小麦		小麦·卵·乳成分·力二		かに,小麦,卵,乳成分
		439 kcal (2014) 19.6 g (30) 26.4 g (30) 25.9 g (30) 1.8 g	最		最		炭	13.7 g 31.8 g 47.4 g 33.9 g
	(PK	きのことチキンのカレー	(SK)	鶏肉のメキシカン風ソース		メヌケの煮つけ	(DC)	メルルーサのみそ風味焼き
				魚肉ソーセージの玉子とじ		ミンチカツ		鶏つくねのきのこソースがけ
11/		アサリのあんかけ焼きそば 切干大根の煮物		キャベツの煮びたし		ミンテカラ 切干大根の三色酢の物		
,		枝豆と玉ねぎのチーズサラダ		ツナコーンサラダ		うぐいす豆		人参とツナの金平
1 19		がんもといんげんの煮物				じゃがいもといんげんの煮物		厚あげのチリソース
'		もずくときゅうりの酢の物						白菜の酢の物
								いんげんの梅マヨネーズ和え
7K	<b>⊐</b> 1.11.1°\		<b>→</b> 1 +1 L*s	   卵・乳成分・小麦	71 a L*s	小麦・卵・乳成分・カニ	<b>→</b> 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	チンゲン菜と人参のお浸し 小麦,卵,乳成分
3				1915年成分・小変   447   kcal <b>(2)</b> 27.1g   <b>(音)</b> 27.8g		73.49   kcal   <b>企</b> 20.4g   <b>億 9.7</b> g		小友,卵,孔成刀   481   kcal <b>企</b> 21.1 g   <b>音</b> 27.6 g
	炭	429 kcal (2) 17.5 g (3) 29.1 g (2) 23.5 g (2) 2.6 g		22. 2 g (a) 3. 1 g		44. 3 g		33. 5 g 3. 6 g
		アジの照り焼き		あじの塩焼き		デミグラスハンバーグ		豚と玉ねぎのトマトソース炒め
		鶏の卵とじ		肉しゅうまい		アサリと大根の生姜煮		オムレツのアサリあんかけ
11/		大根の中華そぼろあん		人参の真砂和え		もやしチャンプルー		チャプチェ
		わかめの和え物		千切りポテトサラダ		ちくわのマヨ和え(青さ)		キャベツのカレー炒め
120		きんぴられんこん				きのこのバターソテー		ごぼうとちくわのおかか煮
		パンプキンサラダ						カリフラワーの塩昆布和え
								ナスの揚げ浸し
木	アレルケ゛ソ	  小麦,卵,乳成分	アレルケン	M・乳成分・小麦・えび・かに	アレルケン	小麦·卵·乳成分	アレルケン	うぐいす豆 小麦,卵,乳成分
	<b>a</b>	452 kcal 🔑 18.9 g 🕞 21.8 g		366 kcal (23.0 g (11) 19.8 g		435 kcal (2) 17.3 g (1) 27.1 g		472 kcal (2) 12.5 g (3) 30.2 g
	炭	35.5 g 😩 2.4 g		24.1 g 🕮 2.8 g		29.6 g 🕮 3.4 g		34.9g 🕮 3.9g
		豚の豆乳仕立て		ハムカツ(ソース付)		ブリの照り焼		天ぷら (エビ・カニカマ・さつまいも・オクラ)
ارمدا		エビと野菜の甘酢炒め		豚肉の中華野菜炒め		バンバンジー風和え物		肉団子の和風玉ねぎソース和え
11/		チャプチェ		カリフラワーのオーロラソース和え		小松菜とあげの煮物		ひじき煮
0.4		こんにゃくと野菜の煮物		野菜のピクルス		かぼちゃサラダ		大根サラダ
21		里芋の味噌がけ				大豆のそぼろ煮		野菜のナムル
		えのき茸のおろし和え						炊き合わせ(こんにゃく・椎茸)
								もやしとわかめの酢の物 ピーマンとぶなしめじの甘辛みそ炒め
金	アレルケ゛ン		アレルケン		アレルケン	小麦·卵	アレルケン	えび,小麦,卵,乳成分
	Œ	492 kcal 🥭 9.8g 🕞 32.8g	•	423 kcal 🜈 14.4 g 🕞 23.2 g	•	362 kcal 🎓 22.7 g 🕞 19.3 g		489 kcal 🍘 13.2 g 📵 27.7 g
	炭	37.1g 📻 4.0g	贵	38.9g 🕼 3.0g	農	25.5 g 🕮 2.5 g	炭	47.1 g 🙃 3.8 g
週平均		444 kcal 🕮 2.6 g		418 kcal 🕮 2.6 g	•	369 kcal 🕮 3.2 g		490 kcal 🥮 3.7 g
-		· '		,		'		•

#### ちょっとひとこと

【お弁当】チャーシューと大根煮は、甘辛い味付けでごはんが進みます。【おかず小】キャロットラペは、細切り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。【加リーサポート】添付の天つゆをかけてお召し上がりください。【おかず】牛すき焼きは、醤油ベースの味付けです。【食べごたえ】添付の天つゆをかけてお召し上がりください。【いろどり】海鮮と豆腐のキムチ鍋風は、新メニューです。

【加リーサポート】くわいのシャキシャキとした食感が楽しめるつくねに、優しい味付けのきのこあんをかけました。【おかず】サワラの南部焼きは、皮面にすりごまをつけて焼いたメニューです。【食べごたえ】なす、たけのこが入った、食べごたえのあるマーボー豆腐です。【あじわい】豚バラの青じそ炒めは、あじわい専用メニューです。お肉の甘みと青じそのさわやかな味わいが相性のよい一品です。【いろどり】酢鶏は、唐揚げと甘酢がよく合います。

【おかず小】牛肉柳川風は、牛肉、ごぼうなどを甘辛い味付けで煮た料理です。具材に味がよくしみ込んでご飯が進みます。【おかず】きのことチキンのカレーは、秋に合わせてきのこをトッピングしました。【食べごたえ】主菜は新メニューです。下味をつけて焼いた乳肉に、少しスパイスを効かせたメキシカン風のソースをかけました。【あじわい】メヌケの煮つけは、あじわい専用メニューです。メヌケは、身が柔らかく旨味があります。

【お弁当】白身魚とエリンギの和風仕立ては、和風あんをかけたボリュームあるメニューです。【おかず小】シシャモの磯辺揚げは、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。【やわらか】人参とオクラの塩麹和えは、やさしい塩麹の甘みと味のアクセントに加える白ごまが野菜とよく合う一品です。【カリーサポート】豚肉と野菜をコクのある味噌だれで炒めました。【おかず】アジの照り焼きは、ごはんが進むメニューです。

【お弁当】筑前煮風(鶏)は、おすすめ メニューです。【やわらか】さつまいも のマッシュポテト風は、バターの風味 が香る洋風のメニューです。【加リーサ ポート】下味をつけて焼き上げたホキ に、刻んだ玉葱をたっぷりと加えた器 油ベースのソースをかけました。【おか ず】豚の豆乳仕立ては、豆乳を使った 新メニューです。【あじわい】バンバン ジー風和え物は、蒸した鶏肉に胡麻 ベースのソースをかけた中華料理で 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」の容器は回収しておりませんので、各市町村の区分に従い、廃棄をお願いします。
- ★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頂きます。

- ★アンケートにご協力いただきありがとうございました。
- ★空箱と一緒に ご提出をお願い いたします。

