No. 46

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
月～土/9:00～18:00
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18時までにご連絡ください。

★価格はすべて、税込みです。

	お弁当ｺｰｽ [610円]		お弁当(大)ｺｰｽ [640円]	おかず(小)ｺｰｽ [550円]		やわらかｺｰｽ [600円]		ｶﾛﾘｰｻﾎﾟｰﾄｺｰｽ [600円] [返却不要容器]	
	評価	献立名		評価	献立名	評価	献立名	評価	献立名
11/16 月		鶏のジンジャーソテー			鶏天		シーフードクリームグラタン風		さよりの天ぷら（天つゆ付）
		煮野菜のそぼろあんかけ			ほうれん草の玉子炒め		野菜のコンソメ煮		鶏と野菜の玉子とじ
		キャベツの甘酢漬け			大根の赤しそふりかけ和え		オクラといんげんの梅和え		カリフラワーの柚子胡椒和え
		洋風おから			ひじきの佃煮		ごぼうの胡麻みそ煮		ほうれん草ともやしの和え物
		ご飯							
	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・カニ	アレルゲン	卵・小麦
	エ	487 kcal		エ	450 kcal	エ	182 kcal	エ	250 kcal
	た	20.5 g		た	17.7 g	た	7.3 g	た	10.2 g
	脂	15.6 g		脂	30.9 g	脂	8.4 g	脂	15.5 g
	炭	64.8 g		炭	23.2 g	炭	19.9 g	炭	18.1 g
	塩	1.4 g		塩	1.9 g	塩	1.7 g	塩	1.8 g
11/17 火		エビのチリソース添え			シイラの香味ソースがけ		甘辛ささみフライ		チキンのかぼちゃシチュー
		豆腐の肉味噌がけ			春雨の中華風酢の物		炊き合わせ【さつま平天・わかめ】		豆腐チャンプル
		明太マカロニサラダ			かぼちゃとツナのサラダ		人参のマスタード玉子サラダ		ささがき金平
		さつまいもベーコンのオイスターマヨネーズがけ			人参の胡麻みそ炒め		ほうれん草とじゃがいものソテー		豆サラダ
		ご飯							
	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	アレルゲン	卵・乳成分・小麦
	エ	520 kcal		エ	182 kcal	エ	231 kcal	エ	291 kcal
	た	13.8 g		た	15.1 g	た	7.7 g	た	15.2 g
	脂	14.8 g		脂	6.6 g	脂	11.2 g	脂	16.5 g
	炭	80.6 g		炭	16.5 g	炭	25.3 g	炭	20.8 g
	塩	1.7 g		塩	1.9 g	塩	2.1 g	塩	1.7 g
11/18 水		豚の豆乳仕立て			牛すき焼き煮		カレイの煮つけ		海鮮プルコギ風炒め物
		アサリとチンゲン菜の炒め物			豆腐の梅あんかけ		春雨ときゅうりのからしマヨネーズサラダ		なめらか玉葱フライ
		ごぼうのナムル			さつまいものさっぱりサラダ		やさい豆		チンゲン菜とひき肉の炒め物
		切干大根とひじきの煮物			ほうれん草と人参のお浸し		ひじきの佃煮		糸昆布のサラダ
		ご飯							
	アレルゲン	えび,かに,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・カニ	アレルゲン	卵・乳成分・小麦・えび・かに
	エ	524 kcal		エ	197 kcal	エ	211 kcal	エ	313 kcal
	た	14.9 g		た	9.7 g	た	14.6 g	た	11.4 g
	脂	20.9 g		脂	7.2 g	脂	9.2 g	脂	18.3 g
	炭	69.0 g		炭	21.4 g	炭	17.9 g	炭	25.8 g
	塩	2.4 g		塩	2.8 g	塩	1.8 g	塩	2.4 g
11/19 木		カレイの煮付け			ちゃんぽん（エビ）		バーベキューポーク		豚肉とキャベツの甘味噌炒め
		オムレツの明太マヨネーズがけ			大根の塩煮		炒り豆腐		白子入りかにつみれ煮
		春雨の酢の物			黒豆		玉ねぎと紫キャベツの酢の物		いんげんのごま和え
		大根の照り焼き風煮			じゃがいもとミンチのカレー煮		お麸と小松菜のあっさり煮		千切りポテトサラダ
		ご飯							
	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	小麦・卵・乳成分	アレルゲン	卵・乳成分・小麦・えび・かに
	エ	462 kcal		エ	164 kcal	エ	225 kcal	エ	279 kcal
	た	19.1 g		た	8.9 g	た	8.8 g	た	12.2 g
	脂	12.2 g		脂	5.8 g	脂	13.0 g	脂	17.7 g
	炭	65.5 g		炭	19.4 g	炭	18.6 g	炭	17.7 g
	塩	1.4 g		塩	1.7 g	塩	2.2 g	塩	1.8 g
11/20 金		牛皿風			豚肉と玉子の炒りつけ		アジの竜田揚げ		ホキのオニオンソース
		かに風味シューマイ			白菜とあげの煮物		小松菜とあげの煮物		生姜メンチカツ
		白菜のわさびチーズマヨネーズ			玉ねぎと紫キャベツの酢の物		かぼちゃとハムのシーザードレッシング和え		人参とコーンのグラッセ
		ミートスパゲティ			切干大根と煮干しエビの煮物		玉ねぎとちくわの青じそ炒め		野菜のピクルス
		おにぎり(五目ご飯・しそご飯)							
	アレルゲン	えび,かに,小麦,卵,乳成分		アレルゲン	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
	エ	484 kcal		エ	248 kcal	エ	204 kcal	エ	258 kcal
	た	12.4 g		た	10.8 g	た	12.5 g	た	15.5 g
	脂	19.2 g		脂	15.4 g	脂	8.1 g	脂	11.0 g
	炭	65.0 g		炭	14.8 g	炭	20.8 g	炭	24.3 g
	塩	3.1 g		塩	2.2 g	塩	1.9 g	塩	2.1 g
週平均	エ	495 kcal		エ	248 kcal	エ	211 kcal	エ	278 kcal
	塩	2.0 g		塩	2.1 g	塩	2.0 g	塩	2.0 g

お弁当(大)コースは、ごはんの量が200gとなります。
[お弁当コースのごはんの量は150gです]
献立は、お弁当コースと同じです。
[おかずの量も同じです。]
※お弁当(大)コースの評価は、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

サイドメニュー

①サラダ[140円][返却不要]
②ランチ[430円][返却不要]

①ミックスサラダ(マカロニ)
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
②ランチ:オムレツのミートソース/マカロニツナサラダ/ベーコンと白菜のホワイトソース煮
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
エ 262 kcal / 塩 1.8 g / た 7.7 g

①ミックスサラダ(ハム)
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
②ランチ:キーマカレー/キャベツのしそ和え/かまぼこと小松菜の煮浸し
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
エ 183 kcal / 塩 1.9 g / た 4.8 g

①ミックスサラダ(ツナ)
アレルゲン 卵,乳成分
②ランチ:焼鳥/いんげんとツナの和風サラダ/ブロッコリーときのこのガーリック炒め
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
エ 251 kcal / 塩 1.1 g / た 14.3 g

①ミックスサラダ(ポテト)
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
②ランチ:豚の梅風味炒め/れんこんと小松菜のしそ和え/ピーマンしりしり
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
エ 236 kcal / 塩 2.3 g / た 9.9 g

①ミックスサラダ(蒸し鶏)
アレルゲン 卵,乳成分
②ランチ:白身魚(メルルーサ)の照り焼き/塩だれキャベツ/ナポリタンスパゲッティ
アレルゲン 小麦,卵,乳成分
エ 199 kcal / 塩 1.3 g / た 8.9 g

エ 226 kcal / 塩 1.7 g

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できます。

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

献立アンケートについて

評価欄へご記入いただき、翌週水曜日までにご提出をお願いいたします。

評価	評価内容
5	おいしい
4	まぁおいしい
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 エネルギー
た たんぱく質
脂 脂質
炭 炭水化物
塩 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るので、目安としてお考えください。
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・くるみ)です。
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・ランチは、夕食宅配の注文日にお届けします。
(サラダ・ランチのみのお届けはできません)
②サラダ・ランチはご連絡がない限り、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サラダにドレッシングはついていません。
⑤ランチの消費期限は、お届け日の翌日15時です。
⑥容器は市町村の区分に従い、廃棄をお願いします。

土日や昼食など、お好きな時にお召し上がれます。

冷凍おかず 2食セット
【毎週、金曜日にお届け】

お届け日 11/20 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。

回鍋肉	赤魚のムニエル
切り干し大根と昆布の酢の物/さつま芋の胡麻よごし/ささみと小松菜の柚子胡椒風味	オムレツ/トマトパスタ/かぶのコンソメ煮
アレルゲン 小麦	アレルゲン 小麦・乳成分・卵
栄養値 エ 274 kcal / た 18.5 g / 塩 1.7 g	栄養値 エ 277 kcal / た 20.2 g / 塩 2.3 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。

銀ひらすのレモンペッパー・牛肉とごぼうの玉子とじ	さわらの香醋ソース・豚肉の甘酒みそ炒め
さつまいものグラタン/高野豆腐の田楽/カリフラワーのマスタード和え/ひじきの煮物	大根の土佐煮/高野豆腐のかに風味あんかけ/さつまいもと昆布の煮物/ほうれん草のバターソテー
アレルゲン 小麦・乳成分・卵	アレルゲン 小麦・乳成分・卵・かに
栄養値 エ 370 kcal / た 17.9 g / 塩 2.9 g	栄養値 エ 346 kcal / た 20.3 g / 塩 2.5 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。

やみつきチーズタッカルビ	鱈(タラ)の香味中華ソース
チャプチェ/甘さほっこり大学芋	蓮根のにんにく醤油/ニラと人参の中華風お浸し
アレルゲン 小麦・乳成分	アレルゲン 小麦・乳成分
栄養値 エ 211 kcal / た 14.9 g / 塩 1.2 g	栄養値 エ 95 kcal / た 10.4 g / 塩 0.7 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

さっぱり豚しゃぶおろしポン酢	シーフードカレー
五目豆のトマト煮/いんげんの胡麻和え	ブロッコリーと油揚げの煮浸し/蒸し鶏と豆もやしとナムル
アレルゲン 小麦・乳成分・卵	アレルゲン 小麦・乳成分・えび
栄養値 エ 273 kcal / た 19.8 g / 塩 2.9 g	栄養値 エ 322 kcal / た 19.0 g / 塩 2.7 g

冷凍おかず E 1,180円 [1食当590円]
少量なので低価格。柔らかく調理しています。

豚肉の生姜焼き	さわらのもろみ焼き
かぼちゃの煮物/白菜の煮びたし/ひじきと大豆の煮物	もちふの玉子とじ/おくらのおかか和え/じゃがいものカレーコンソメ炒め/ブロッコリーのジュレサラダ
アレルゲン 小麦	アレルゲン 小麦・乳成分・卵
栄養値 エ 220 kcal / た 12.1 g / 塩 1.5 g	栄養値 エ 247 kcal / た 16.7 g / 塩 1.9 g

①冷凍おかず2食セットは、「コープの夕食宅配」のご利用があれば、ご利用できます。
②ドライアイスの取り扱いにはご注意ください。
③調理方法は、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。
④容器は市町村の区分に従い、廃棄をお願いします。

	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]		いろどり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
11/16 月		牛とさつまいもあげ		さよりの天ぷら（天つゆ付）		イワシの生姜煮		海鮮と豆腐のキムチ鍋風
		干しエビとキャベツの炒め物		豚肉の中華野菜炒め		合鴨スモーク		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		ほうれん草とひき肉の和え物		もやしチャンプルー		コーン入りさつまあげの煮物
		椎茸の旨煮		マカロニサラダ		かぼちゃとハムのシーザードレッシング和え		キャベツとわかめのツナ和え
		ブロッコリーのシーザーチーズ和え				ひじき煮		ブロッコリーのたまごとじ
		もやしとわかめの酢の物						ちくわのしそマヨネーズ和え
								きのこのナムル
								オクラの梅和え
	アレルゲン	えび,小麦,卵,乳成分	アレルゲン	卵・小麦	アレルゲン	小麦・卵・乳成分	アレルゲン	えび,小麦,卵,乳成分
	エ 455 kcal	た 11.6 g	脂 32.8 g	エ 350 kcal	た 14.4 g	脂 22.3 g	エ 341 kcal	た 17.2 g	脂 17.6 g	エ 474 kcal	た 17.1 g	脂 37.3 g
	炭 31.0 g	塩 2.7 g		炭 22.8 g	塩 1.7 g		炭 27.7 g	塩 3.5 g		炭 20.4 g	塩 3.5 g	
11/17 火		カレイの甘酢あんかけ		野菜入りマーボー豆腐		豚バラの青じそ炒め		酢鶏
		麻婆豆腐		なめらか玉葱フライ		カニのふわふわ豆腐		大根のカニカマあんかけ
		大根の照り焼き風煮		ピーマンと蒸し鶏の和え物		大根のそぼろ煮		ごぼうのナムル
		小松菜と玉ねぎのポン酢和え		青さこんにゃくとわかめの酢の物		ポテトサラダ		枝豆マカロニサラダ
		ひじきのマヨネーズ和え				白菜と椎茸の旨煮		小松菜とベーコンのシーザー和え
		黒豆						ナスの生姜かつお削り節和え
								エリンギともやしのバター醤油風味炒め
								こんにゃくのどて煮風
	アレルゲン	小麦,卵,乳成分	アレルゲン	卵・乳成分・小麦	アレルゲン	小麦・卵・カニ	アレルゲン	えび,かに,小麦,卵,乳成分
	エ 423 kcal	た 17.9 g	脂 20.2 g	エ 467 kcal	た 14.8 g	脂 28.4 g	エ 368 kcal	た 12.8 g	脂 25.2 g	エ 495 kcal	た 14.0 g	脂 28.6 g
	炭 39.4 g	塩 2.8 g		炭 38.1 g	塩 3.0 g		炭 22.0 g	塩 4.1 g		炭 44.3 g	塩 3.5 g	
11/18 水		筑前煮風		チキンのトマトソース		エビマヨ		白身魚（メルルーサ）のみりん風味焼き
		もやしと玉子のアサリあんかけ		魚肉ソーセージの玉子とじ		鶏団子とチンゲン菜の中華風煮物		鶏つくねのきのこソースがけ
		キャベツとさつま揚げの梅煮		キャベツの煮びたし		切干大根の三色酢の物		洋風おから
		人参とツナのきんぴら		ツナコーンサラダ		ひじきの白和え		ちくわのたらこ炒め
		里芋の味噌がけ				もやしと人参の煮浸し		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
								チンゲン菜と人参のお浸し
	アレルゲン	小麦,卵,乳成分	アレルゲン	卵・小麦	アレルゲン	小麦・卵・乳成分・エビ・カニ	アレルゲン	小麦,卵,乳成分
	エ 417 kcal	た 20.1 g	脂 21.9 g	エ 431 kcal	た 28.4 g	脂 26.3 g	エ 434 kcal	た 16.2 g	脂 27.6 g	エ 473 kcal	た 21.2 g	脂 27.7 g
	炭 29.5 g	塩 2.6 g		炭 20.4 g	塩 2.8 g		炭 31.3 g	塩 3.5 g		炭 32.3 g	塩 3.5 g	
11/19 木		アジの照り焼き		さわらの香草焼き		ミートソースグラタン風		さつまいもとかぼちゃのグラタン風
		まぜそば風		肉しゅうまい		アサリのスープ煮		あさりとキャベツのペペロンチーノ風炒め
		ポークビーンズ		人参の真砂和え		炒り豆腐		チャプチェ
		ほうれん草と人参の煮浸し		千切りポテトサラダ		大根の赤しそふりかけ和え		切干大根の柚子胡椒マヨネーズ和え
		白菜人参サラダ				ほうれん草とじゃがいものソテー		人参サラダ
		パンプキンサラダ						炊き合わせ（がんも・ふき）
								ナスの揚げ浸し
								うぐいす豆
	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	アレルゲン	小麦・卵・乳成分	アレルゲン	小麦,卵,乳成分
	エ 475 kcal	た 20.6 g	脂 30.8 g	エ 400 kcal	た 21.6 g	脂 25.5 g	エ 370 kcal	た 13.0 g	脂 19.7 g	エ 475 kcal	た 10.2 g	脂 31.1 g
	炭 25.9 g	塩 2.8 g		炭 21.2 g	塩 2.6 g		炭 34.7 g	塩 3.2 g		炭 39.2 g	塩 2.8 g	
11/20 金		豚の和風玉ねぎソースがけ		ロースカツ（ソース付）		タラの梅みそがけ		エビのマヨネーズソース添え
		しゅうまいのカニカマあんかけ		野菜とあさりのコチュマヨ和え		牛肉コロッケ		肉団子の和風玉ねぎソース和え
		小松菜の卵の花和え		糸昆布の煮物		小松菜とあげの煮物		ひじき煮
		わかめの和え物		野菜のピクルス		黒豆		大根サラダ
		さつまいもベーコンのオイスターマヨネーズがけ				こんにゃくとちくわの炒め物		ごぼうとちくわのおかか煮
		えのき茸のおろし和え						蒸し鶏の柚子胡椒和え
								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
	アレルゲン	えび,かに,小麦,卵,乳成分	アレルゲン	卵・小麦	アレルゲン	小麦・卵・乳成分	アレルゲン	えび,小麦,卵,乳成分
	エ 436 kcal	た 11.3 g	脂 27.2 g	エ 427 kcal	た 15.7 g	脂 26.0 g	エ 326 kcal	た 18.0 g	脂 10.4 g	エ 461 kcal	た 14.9 g	脂 25.6 g
	炭 34.8 g	塩 3.2 g		炭 32.7 g	塩 1.9 g		炭 41.2 g	塩 2.6 g		炭 39.9 g	塩 3.0 g	
週平均	エ 441 kcal	塩 2.8 g		エ 415 kcal	塩 2.4 g		エ 368 kcal	塩 3.4 g		エ 476 kcal	塩 3.3 g	

ちょっとひとこと

【やわらか】シーフードクリームグラタン風は、とろ～りとした濃厚なクリームソースにエビを乗せています。【カロリーサポート】さよりの天ぷらをれんこん天、かき揚げと一緒に盛り合わせました。【ランチ】オムレツのミートソースがけは、お好みソースでコクを出しています。【食べごたえ】さよりの天ぷら、れんこん天、椎茸天の盛り合わせです。【あじわい】イワシの生姜煮は、小骨が残っている可能性がありますので、注意してお召し上がり下さい。

【お弁当】エビのチリソース添えは、人気メニューです。【おかず小】シイラの香味ソースがけは、焼いたシイラにニンニクの香りで食欲が引き立つ香味ソースをかけました。【おかず】カレイの甘酢あんかけは、カレイの唐揚げに甘酢あんをかけた人気メニューです。【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。青じその爽やかな風味と豚バラがうまくマッチした一品です。【いろどり】酢鶏は、揚げた鶏肉に甘酢あんをかけています。

【おかず小】牛すき焼き煮は、定番の甘辛い味付けです。溶き卵に絡めてお召し上がりいただくのもおすすめの食べ方の一つです。【カロリーサポート】韓国料理のプルコギを海鮮でアレンジしました。【おかず】筑前煮風は、彩り良い野菜をトッピングしています。【食べごたえ】香ばしく焼き上げた鶏もも肉に、酸味のあるトマトソースがよく合います。【あじわい】エビマヨは、エビの天ぷらにまろやかでコクのあるマヨソースをかけました。

【おかず小】ちゃんぽん（エビ）は、やさしい味付けのスープと野菜が麺によく絡み、エビとの相性が抜群の一品です。【やわらか】バーベキューポークは新メニューです。ケチャップをベースとした自社特製バーベキューソースを使用しています。付け合わせのマッシュポテトと一緒にお召し上がり下さい。【ランチ】豚の梅風味炒めは、さっぱりといただけるメニューです。【いろどり】さつまいもとかぼちゃのグラタン風はベーコンとソースの相性抜群です。

【お弁当】牛皿風は醤油ベースのご飯が進む味付けです。【おかず小】玉ねぎと紫キャベツの酢の物は彩りが良く、酸味を抑えた酢の物です。【やわらか】アジの竜田揚げは小骨が残っている可能性がありますので注意してお召し上がり下さい。【食べごたえ】ボリュームのあるロースカツです。お好みで添付のソースをかけてお召し上がりください。【あじわい】タラの梅みそがけは、グリルしたタラに梅の酸味でさっぱりと食べられるみそだれをかけました。

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。
<レンジ加熱目安>
カロリーサポート・・500W/1分
食べごたえ４品・・・500W/1分30秒
ランチ・・・・・・・500W/30秒
以外の商品・・・・・500w/1分30秒前後
★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。

②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。

③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。

④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)

⑤白カップに入った料理は、そのままレンジしてください。

⑥小袋の調味料は、取り出してレンジしてください。

⑦肉や魚の骨にご注意ください。

⑧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。

⑨「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・ランチを含む)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。

