No. 47

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]		サイドメニュー
	評価	献立名		評価	献立名	評価	献立名	評価	献立名	
11/23 月		海鮮と野菜の卵とじ（エビ）	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。		イワシの生姜煮		牛丼風煮物		豚肉と野菜のおかかソース炒め	①サラダ[140円][返却不要]
		春巻き			大根のゆずあんかけ		切干大根とひじきのサラダ		春巻き	
		ひじきの和え物			うずら豆		さつまいもの胡麻みそ和え		ほうれん草ベーコン炒め	②ランチ[430円][返却不要]
		れんこんとちくわのバター風味炒め			もやしと人参の塩昆布和え		白菜とえのきの煮物		かぼちゃと枝豆のサラダ	
		麦ごはん								①ミックスサラダ(マカロニ)
	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・カニ	アレルゲン	小麦・卵・エビ	アレルゲン	卵・乳成分・小麦	アレルゲン 小麦,卵,乳成分
	エ 458 kcal	た 12.8 g 脂 17.0 g		エ 170 kcal	た 11.1 g 脂 5.9 g	エ 199 kcal	た 7.3 g 脂 8.9 g	エ 279 kcal	た 10.2 g 脂 17.8 g	②ランチ:サワラの煮付け/枝豆のかつお節和え/お麸の玉子とじ
	炭 63.5 g	塩 3.1 g		炭 17.7 g	塩 2.3 g	炭 22.8 g	塩 1.9 g	炭 19.2 g	塩 1.7 g	
										アレルゲン 小麦,卵,乳成分
										エ 270 kcal 塩 1.8 g た 17.0 g
11/24 火		鶏のオイスターマヨネーズ			タコライス風		サワラの塩麹焼		さばフライ（ソース付）	①ミックスサラダ(ハム)
		アサリのミネストローネ風			お麸の玉子とじ		高菜の玉子とじ		鶏と野菜のバター醤油炒め	アレルゲン 小麦,卵,乳成分
		人参サラダ			大根なます		ちくわの明太和え		白菜と昆布の煮物	②ランチ:みそかつ/人参の塩昆布和え/豆腐のみぞれあんかけ
		椎茸の醤油バター風味			玉ねぎのだしバター煮		じゃがいもとわかめの煮物		キャベツとチーズのサラダ	
		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	アレルゲン 小麦,卵,乳成分
	エ 535 kcal	た 22.1 g 脂 18.4 g		エ 250 kcal	た 12.7 g 脂 14.5 g	エ 179 kcal	た 14.7 g 脂 9.7 g	エ 294 kcal	た 12.5 g 脂 18.1 g	エ 191 kcal 塩 1.9 g た 7.7 g
	炭 70.1 g	塩 1.6 g		炭 16.4 g	塩 1.6 g	炭 9.1 g	塩 1.6 g	炭 20.0 g	塩 1.5 g	
11/25 水		ミックスフライ（ホタテ風味フライ・アジフライ）			アジの南蛮		豆腐ハンバーグ（きのこあんかけ）		牛肉のビビンバ風	①ミックスサラダ(ツナ)
		大根のそぼろあんかけ			切干大根の三色酢の物		ナポリタン		たこ団子揚げ	アレルゲン 卵,乳成分
		もずくときゅうりの酢の物			ちくわの明太和え		じゃがいもの梅マヨサラダ		平春雨の炒め物	②ランチ:エビと厚揚げのチリソース/大豆ひじきわさびマヨネーズ和え/春雨のニラ玉炒め
		卵の花			かぼちゃの和え物		ほうれん草のお浸し		カリフラワーのマリネ	
		ご飯								
	アレルゲン	小麦,卵,乳成分		アレルゲン	小麦・卵・乳成分・カニ	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 えび,小麦,卵,乳成分
	エ 503 kcal	た 14.1 g 脂 15.8 g		エ 251 kcal	た 11.1 g 脂 11.9 g	エ 215 kcal	た 9.1 g 脂 9.0 g	エ 278 kcal	た 9.6 g 脂 18.3 g	エ 248 kcal 塩 1.5 g た 5.9 g
	炭 73.6 g	塩 2.1 g		炭 24.8 g	塩 1.6 g	炭 25.0 g	塩 1.9 g	炭 18.9 g	塩 2.2 g	
11/26 木		豚塩焼肉			豚しゃぶ		ミックスフライ（エビ・カレーコロッケ）		メルルーサの香草焼き	①ミックスサラダ(ポテト)
		イワシのつみれ煮			小松菜とあげの玉子とじ		大根とあげの煮物		厚揚げと豚肉のオイスター炒め	アレルゲン 小麦,卵,乳成分
		いんげんの旨煮			キャロットラペ		昆布豆		れんこんの明太マヨ和え	②ランチ:鶏天/ブロッコリーのフレンチドレッシング和え/こんにゃくとピーマンのきんぴら
		春雨の炒め物			わかめと椎茸の佃煮		ねぎ玉		人参と蒸し鶏のサラダ	
		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・エビ	アレルゲン	卵・乳成分・小麦	アレルゲン 小麦,卵,乳成分
	エ 475 kcal	た 17.1 g 脂 14.8 g		エ 279 kcal	た 14.1 g 脂 20.0 g	エ 335 kcal	た 10.8 g 脂 21.1 g	エ 281 kcal	た 18.6 g 脂 14.8 g	エ 204 kcal 塩 1.0 g た 7.8 g
	炭 66.9 g	塩 2.5 g		炭 9.7 g	塩 1.8 g	炭 24.6 g	塩 2.3 g	炭 18.1 g	塩 2.1 g	
11/27 金		アジの照り焼き			サケの塩焼		豚肉と小松菜の煮物		鶏肉の西京焼き	①ミックスサラダ(蒸し鶏)
		ソーセージ(トマトソース)			マカロニサラダ		焼売・ビーフン		がんもの煮物	アレルゲン 卵,乳成分
		バジルポテトサラダ			オクラといんげんの梅和え		わかめと大根の酢の物		にらと玉子の炒め物	②ランチ:3種ナムルと甘辛牛肉/トマトとツナのパスタ/ちくわの磯辺和え
		キャベツとコーンの豆乳炒め			こんにゃくと大根菜の胡麻和え		かぼちゃの和え物		きゅうりとツナのサラダ	
		ご飯								
	アレルゲン	小麦,卵,乳成分		アレルゲン	小麦・卵・乳成分	アレルゲン	小麦・卵・乳成分・カニ	アレルゲン	卵・小麦・えび	アレルゲン 小麦,卵,乳成分
	エ 463 kcal	た 19.1 g 脂 11.8 g		エ 248 kcal	た 10.0 g 脂 16.1 g	エ 244 kcal	た 12.0 g 脂 13.1 g	エ 275 kcal	た 17.8 g 脂 17.1 g	エ 224 kcal 塩 2.1 g た 8.5 g
	炭 66.5 g	塩 2.0 g		炭 15.6 g	塩 1.4 g	炭 19.5 g	塩 1.3 g	炭 11.9 g	塩 1.5 g	
週平均	エ 487 kcal	塩 2.3 g		エ 240 kcal	塩 1.7 g	エ 234 kcal	塩 1.8 g	エ 281 kcal	塩 1.8 g	エ 227 kcal 塩 1.7 g

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

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 11/27 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。

鶏肉のレモンペッパー焼き	シーフードカレー
バター醤油パスタ/鱈のトマトソースがけ/かぶのペペロンチーノ	ポークカツ/ツナと4種の野菜ソテー/紫キャベツのマリネ
アレルゲン 小麦・乳成分	アレルゲン 小麦・乳成分・卵・えび
栄養値 エ 284 kcal た 20.0 g 塩 1.7 g	栄養値 エ 286 kcal た 18.8 g 塩 2.4 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。

めばるの揚げびたし・ハンバーグデミグラスソース	赤魚のみりん焼き・鶏肉の中華あんかけ
豆腐とツナのチャンプル/さつまいもとさつま揚げの煮物/小松菜のソテー/切干大根の煮物	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
アレルゲン 小麦・乳成分・卵	アレルゲン 小麦・乳成分・卵・えび・かに
栄養値 エ 330 kcal た 19.2 g 塩 2.2 g	栄養値 エ 379 kcal た 20.2 g 塩 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。

つくねと厚揚げの和風きのこあん	たっぷり野菜の餡(ｱﾝ)南蛮
切干大根のさっぱり煮/鶏肉の旨塩だれ	白菜と椎茸のお浸し/ビーフンとチンゲン菜の彩り和え
アレルゲン 小麦・乳成分・卵	アレルゲン 小麦・乳成分・卵
栄養値 エ 140 kcal た 8.8 g 塩 1.3 g	栄養値 エ 217 kcal た 10.0 g 塩 1.3 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

鶏肉と厚揚げの甘味噌仕立て	鱈(ﾀﾗ)の香味中華ソース 大豆そぼろ炒め添え
蓮根とひじきの炒め煮/オクラとさっぱり梅和え	かつお香る人参と春雨の炒めもの/ポテトと枝豆の彩りサラダ
アレルゲン 小麦	アレルゲン 小麦・乳成分・卵
栄養値 エ 282 kcal た 18.1 g 塩 2.9 g	栄養値 エ 307 kcal た 24.8 g 塩 2.0 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。

豆腐ハンバーグ彩り野菜ソース	さばのみそ煮(白みそ仕立て)
冬瓜のかに風味あんかけ/ツナと白菜の炒め煮/ごぼうとさつまあげのきんぴら/いんげんのおひたし	焼きなすとほうれん草の煮びたし/高野豆腐の煮物/キャベツと大根の炒め物/おくらのおひたし
アレルゲン 小麦・乳成分・卵・かに	アレルゲン 小麦
栄養値 エ 212 kcal た 9.7 g 塩 1.9 g	栄養値 エ 241 kcal た 18.3 g 塩 1.7 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
11/23 月		キタノメヌケの煮付け		チキンのかぼちゃシチュー		豚肉と大根のみそ煮		チーズハンバーグ
		照り焼き鶏つくね		白はんぺんフライ		チヂミ・ウインナー		オムレツの明太マヨネーズがけ
		ほうれん草のクリームスパゲティ		ほうれん草ベーコン炒め		ごぼうの胡麻酢漬		和風スパゲティ
		わかめとカニカマの和え物		卵の花サラダ		さつまいもと枝豆とチーズのサラダ		チンゲン菜の煮浸し
		玉ねぎとツナの中華和え				白菜とツナの煮物		ブロッコリーの醤油マヨネーズがけ
		さつまいもサラダ						大根とツナの炒め物
								大豆のトマトソース炒め
								もやしと木耳の中華和え
	アレルゲン	えび,かに,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・乳成分	アレルゲン	小麦,卵,乳成分
	エ 451 kcal	た 20.7 g	脂 22.9 g	エ 471 kcal	た 20.0 g	脂 27.4 g	エ 341 kcal	た 14.7 g	脂 16.9 g	エ 503 kcal	た 13.8 g	脂 37.4 g
	炭 35.4 g	塩 2.7 g		炭 36.2 g	塩 2.7 g		炭 32.4 g	塩 2.6 g		炭 28.9 g	塩 3.4 g	
11/24 火		牛皿風		銀ひらすの照り焼き		アジの梅しそフライ		カレイのチリソースがけ
		エビのニラ玉炒め		鶏と野菜の炒め物		ミニハンバーグ		麻婆豆腐
		キャベツと塩昆布の炒め物		油揚げの玉子とじ		春雨と野菜の炒め物		白菜とあげの煮浸し
		小松菜のごま和え		キャベツとチーズのサラダ		べったら漬		キャベツとコーンの柑橘風味
		いんげんのしそおかか和え				じゃがいもといんげんの煮物		小松菜の卵の花和え
		コーヒー甘煮豆						里芋のキムチたれ
								なます
								いんげんと塩昆布の和え物
	アレルゲン	えび,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・乳成分	アレルゲン	小麦,卵,乳成分
	エ 412 kcal	た 12.4 g	脂 28.0 g	エ 404 kcal	た 25.3 g	脂 23.7 g	エ 465 kcal	た 16.5 g	脂 24.0 g	エ 489 kcal	た 19.0 g	脂 25.4 g
	炭 24.9 g	塩 2.1 g		炭 22.2 g	塩 2.3 g		炭 44.2 g	塩 3.6 g		炭 43.0 g	塩 2.9 g	
11/25 水		イワシつみれの塩ちゃんこ風		豚肉の焼肉風		牛すき焼き煮		鶏のジンジャーソテー
		ヒレカツ		春巻きと竹輪の磯辺揚げ		エビしんじょう		もやしと玉子のアサリあんかけ
		糸こんにゃくとさつまあげの甘辛炒め		ポテトと枝豆の明太マヨ和え		チンゲン菜の中華風玉子とじ		人参とさつま揚げの金平
		蒸し鶏とわかめの中華風和え物		カリフラワーのマリネ		じゃがいものゆずマヨサラダ		マカロニサラダ
		ポテト明太バター風味和え				切干大根とツナのトマト炒め		がんもと人参の煮物
		きゅうりのツナマヨネーズ和え						ナスのおろしポン酢がけ
								蒸し鶏とピーマンの中華風
								きゅうりとわかめの酢の物
	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・エビ	アレルゲン	小麦,卵,乳成分
	エ 423 kcal	た 15.0 g	脂 26.1 g	エ 414 kcal	た 13.8 g	脂 27.0 g	エ 362 kcal	た 18.3 g	脂 18.5 g	エ 472 kcal	た 21.3 g	脂 31.3 g
	炭 31.5 g	塩 3.5 g		炭 29.2 g	塩 3.1 g		炭 28.2 g	塩 4.1 g		炭 24.5 g	塩 2.7 g	
11/26 木		鶏の竜田揚げの香味ソースがけ		海鮮うま煮豆腐		白身魚（ホキ）の照り焼		アジの塩麹焼き
		アサリと野菜の甘酢炒め		肉団子のケチャップ和え		蒸し鶏と蓮根の明太子サラダ		鶏つくねとれんこんのバーベキューソースがけ
		チャプチェ		いんげんのおかか和え		豆腐のそぼろあんかけ		ツナとみずくわいのハニーマスタード炒め
		茎わかめともやしの中華和え		甘栗とさつま芋のサラダ		うずら豆		枝豆ポテトサラダ
		きんぴられんこん				お麸とほうれん草のあっさり味噌煮		小松菜とコーンのバター醤油風味炒め
		オクラとえのき茸のさっぱり和え						しゅうまいのチリソースがけ
								人参のハニーマスタードサラダ
								高野豆腐のごま和え
	アレルゲン	小麦,卵,乳成分	アレルゲン	卵・乳成分・小麦・えび	アレルゲン	小麦・卵・乳成分	アレルゲン	えび,かに,小麦,卵,乳成分
	エ 480 kcal	た 13.8 g	脂 28.9 g	エ 360 kcal	た 17.6 g	脂 19.2 g	エ 308 kcal	た 19.7 g	脂 11.4 g	エ 479 kcal	た 23.7 g	脂 28.7 g
	炭 41.7 g	塩 3.0 g		炭 28.3 g	塩 2.5 g		炭 31.2 g	塩 3.1 g		炭 30.5 g	塩 3.4 g	
11/27 金		サワラの塩麹焼き		飛騨牛コロッケ（ソース付）		鶏のマスタードマヨソースがけ		豚とキャベツのごまだれがけ
		お芋のカレーそぼろ		真鯛入りつみれの煮物		アサリとキャベツの生姜煮		エビとチンゲン菜の炒め物
		もやしと小松菜のキムチ風味炒め		なすと玉葱のぽん酢和え		高菜の玉子とじ		肉味噌ナムル
		切干大根の洋風炒め		きゅうりとツナのサラダ		大根の梅酢漬		ふきとこんにゃくの煮物
		きんぴらごぼうのマヨネーズ和え				あげと昆布の煮物		マカロニのトマトソース和え
		カリフラワーのシーザー和え						さつまいもベーコンのオイスターマヨネーズがけ
								オクラとえのき茸のさっぱり和え
								わかめとカニカマの和え物
	アレルゲン	小麦,卵,乳成分	アレルゲン	乳成分・小麦	アレルゲン	小麦・卵	アレルゲン	えび,かに,小麦,卵,乳成分,落花生
	エ 440 kcal	た 16.2 g	脂 28.5 g	エ 461 kcal	た 11.0 g	脂 26.5 g	エ 462 kcal	た 22.7 g	脂 28.1 g	エ 457 kcal	た 13.7 g	脂 28.4 g
	炭 27.8 g	塩 1.3 g		炭 44.1 g	塩 2.1 g		炭 26.2 g	塩 3.2 g		炭 34.8 g	塩 3.2 g	
週平均	エ 441 kcal	塩 2.5 g		エ 422 kcal	塩 2.5 g		エ 387 kcal	塩 3.3 g		エ 480 kcal	塩 3.1 g	

ちょっとひとこと

【お弁当】海鮮と野菜の卵とじ（エビ）は、彩りの良いメニューです。【おかず小】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。【ランチ】サワラの煮付けは、醤油ベースで仕立てました。【食べごたえ】チキンのかぼちゃシチューは、かぼちゃの優しい甘味が溶け込んだクリームシチューです。【あじわい】豚肉と大根のみそ煮は、大根にみその味がしっかりと染み込んでおり、ご飯が進む一品です。

【やわらか】サワラの塩麹焼は、塩麹のやさしい味わいと焼き目の香ばしい香りで食欲がそそられる一品です。【ランチ】みそかつは、名古屋名物をイメージして作りました。【食べごたえ】クセのない上品な身質の銀ひらすを、照り焼きにしました。【あじわい】アジの梅しそフライは、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。【いろどり】カレイのチリソースは、カレイの唐揚げにチリソースをかけています。

【おかず小】アジの南蛮は、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。【やわらか】豆腐ハンバーグ（きのこあんかけ）は、新メニューです。きのこの旨味がたっぷり詰まった甘めの和風あんがあっさりした豆腐ハンバーグによく合います。【ランチ】エビと厚揚げのチリソースは厚揚げとチリソースの相性抜群です。【食べごたえ】焼肉のたれで味付けした豚肉を、たっぷりの野菜と一緒に盛り付けました。

【お弁当】豚塩焼肉は、玉葱レモンソースをかけたさっぱりメニューです。【カロリーサポート】バジルなどの風味が食欲をそそります。【ランチ】鶏天は、おすすめメニューです。【おかず】鶏の竜田揚げの香味ソースがけは、チキンとソースの相性抜群です。【食べごたえ】野菜、厚揚げの中華風うま煮に、海鮮をトッピングしました。【いろどり】アジの塩麹焼きは、塩麹に漬け込み焼き上げました。

【お弁当】アジの照り焼きは、醤油ベースの味付けです。【カロリーサポート】鶏肉を西京白味噌をベースにした調味料に漬け込み、焼き上げました。白味噌の上品な甘みと香りが楽しめます。【ランチ】3種ナムルと甘辛牛肉は、ごはんの進むメニューです。【おかず】サワラの塩麹焼きは、塩麹に漬け込み焼き上げました。【食べごたえ】牛肉の旨味が感じられる大きな飛騨牛コロッケは人気メニューです。添付のソースをかけてお召し上がりください。

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。

