

「おかず1コース」お届けサイクル表

2024年4月1日現在

セット	メインメニュー	4/1回	4/2回	4/3回	4/4回	5/1回	5/2回	5/3回	5/4回	5/5回	6/1回	6/2回	6/3回	6/4回	7/1回	7/2回	7/3回	7/4回	7/5回	8/1回	8/2回	8/3回	8/4回	9/1回	9/2回	9/3回	9/4回	
		4/3(水)	4/10(水)	4/17(水)	4/24(水)	5/1(水)	5/8(水)	5/15(水)	5/22(水)	5/29(水)	6/5(水)	6/12(水)	6/19(水)	6/26(水)	7/3(水)	7/10(水)	7/17(水)	7/24(水)	7/31(水)	8/7(水)	8/14(水)	8/21(水)	8/28(水)	9/4(水)	9/11(水)	9/18(水)	9/25(水)	
ア	鮭の湯葉あんかけ/牛肉ときのこの炒め物																											
	ぶりのもろみ焼き/肉じゃが																											
	さわらの香醋ソース/豚肉の甘酒みそ炒め	◎				◎								◎					◎					◎			◎	
	あじと彩り野菜のエスカベッシュ風/鶏肉のはちみつ味噌漬																											
	カレイの香味焼き/鶏肉の甘酢あんかけ																											
	さばのみそ煮/ハンバーグ彩り野菜ソース																											
イ	めばるの揚げびたし/ハンバーグデミグラスソース																											
	さばの煮付け/ごぼう入り肉豆腐																											
	たらの中華ねぎごまだれ/豚すき焼き		◎																									
	赤魚の天ぷら(ポン酢みぞれ和え)/豚肉と玉子の塩炒め											◎																
	あじのトマトマリネ/鶏肉の香草焼き																											
	鮭のみそ漬焼き/鶏肉のおろしソースがけ																											
ウ	鮭の漬け焼きナムル風/牛肉とごぼうの玉子とじ																											
	ぶりのおろしソースがけ/豚肉とごぼうの実山椒炒め																											
	カレイのゆず胡椒ソース/豚ヒレかつの玉子とじ風				◎																					◎		
	赤魚のみりん焼き/鶏肉の中華あんかけ																											
	あじのパン粉焼き/トマト油淋鶏																											
	めばるの竜田揚げ/ハンバーグ玉ねぎソース																											
エ	ホキの磯天和風あん/牛肉の炒め物(トマト風味)																											
	たらの野菜あんかけ/豚肉の生姜焼き																											
	カレイの山菜あん/豚焼肉																											
	さばの幽庵焼き/グリルチキンのごま葱酢ソース				◎																							
	さわらの塩こうじ漬け焼き/鶏肉の酢豚風																											
	鮭の塩焼き/鶏肉の梅みそだれ																											

セット	メインメニュー	10/1回	10/2回	10/3回	10/4回	10/5回	11/1回	11/2回	11/3回	11/4回	12/1回	12/2回	12/3回	12/4回	1/1回	1/2回	1/3回	1/4回	1/5回	2/1回	2/2回	2/3回	2/4回	3/1回	3/2回	3/3回	3/4回	
		10/2(水)	10/9(水)	10/16(水)	10/23(水)	10/30(水)	11/6(水)	11/13(水)	11/20(水)	11/27(水)	12/4(水)	12/11(水)	12/18(水)	12/25(水)	1/1(水)	1/8(水)	1/15(水)	1/22(水)	1/29(水)	2/5(水)	2/12(水)	2/19(水)	2/26(水)	3/5(水)	3/12(水)	3/19(水)	3/26(水)	
ア	鮭の湯葉あんかけ/牛肉ときのこの炒め物																											
	ぶりのもろみ焼き/肉じゃが																											
	さわらの香醋ソース/豚肉の甘酒みそ炒め																											
	あじと彩り野菜のエスカベッシュ風/鶏肉のはちみつ味噌漬																											
	カレイの香味焼き/鶏肉の甘酢あんかけ																											
	さばの味噌煮/ハンバーグ彩り野菜ソース																											
イ	めばるの揚げびたし/ハンバーグデミグラスソース																											
	さばの煮付け/ごぼう入り肉豆腐																											
	たらの中華ねぎごまだれ/豚すき焼き																											
	赤魚の天ぷら(ポン酢みぞれ和え)/豚肉と玉子の塩炒め																											
	あじのトマトマリネ/鶏肉の香草焼き																											
	鮭のみそ漬焼き/鶏肉のおろしソースがけ																											
ウ	鮭の漬け焼きナムル風/牛肉とごぼうの玉子とじ																											
	ぶりのおろしソースがけ/豚肉とごぼうの実山椒炒め																											
	カレイのゆず胡椒ソース/豚ヒレかつの玉子とじ風	◎																										
	赤魚のみりん焼き/鶏肉の中華あんかけ																											
	あじのパン粉焼き/トマト油淋鶏																											
	めばるの竜田揚げ/ハンバーグ玉ねぎソース																											
エ	ホキの磯天和風あん/牛肉の炒め物(トマト風味)																											
	たらの野菜あんかけ/豚肉の生姜焼き																											
	カレイの山菜あん/豚焼肉																											
	さばの幽庵焼き/グリルチキンのごま葱酢ソース		◎																									
	さわらの塩こうじ漬け焼き/鶏肉の酢豚風																											
	鮭の塩焼き/鶏肉の梅みそだれ																											

※都合によりメニューを変更させていただくことがあります。