



限定企画

丁寧に仕上げた、こだわりの味付け!!

牛すき焼重

牛の旨みがたっぷり
浸み込んでいます!!



注文締切日

6月10日(水)
18時まで

お届け日

6月19日(金)

消費期限は、

お届け日翌日15時まで。

翌日の昼食にいかがですか

《消費期限》6月20日(土)15時まで
《レンジ目安時間》500W 約1分
《容器サイズ》縦約11.5cm、横約20cm、高さ約5cm

牛肉/厚揚げ煮/椎茸煮/糸こんにゃく/
いんげん/味付玉子/野菜漬

980円税込

6月15日(月)~19日(金)の期間中に「牛すき焼重」を含む

『夕食宅配』のご利用が週3日以上あればご注文いただけます。

ご注文は、 0120-056-777 まで!



いつも組合員ニュースをご覧いただき、ありがとうございます!
ご意見をいただきましたので、ご紹介させていただきます。



<ご意見>

いつもおいしくいただいています。

じつは、ひじきを温めると、パチパチと飛び散ってしまいます。レンジの中が飛び散った状態になるので、びっくりします。どのようにすれば、飛び散らず温めることができますか?

<回答>

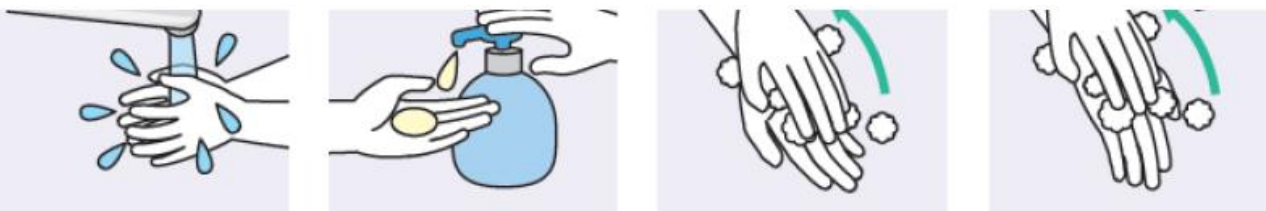
食材の破裂などで、レンジ内が汚れるのを防ぐため、フタをしたままでもレンジが出来ます。その際、30秒ほど長めにレンジしてください。(ワット数により、時間は調節して下さい)

知っておきたい!
食の安心・安全

手洗いで食中毒予防

手洗いは、“洗ったつもり”に注意!

手を洗うことで、食べ物にウイルスや細菌が付着するのを防ぎ、食中毒のリスクを減らすことができます。手のひらだけで終わらず、指の間・指先・手首までしっかり洗うことが大切!自分自身だけでなく、他の人の健康も守ることができます。



ハンドソープを使うと、こんなに違います

ハンドソープやせっけんを使った手洗いは、ウイルスや細菌の除去に非常に有効です。

手についたウイルスや細菌が
100万個あった場合...



手洗い方法	手に残る数
流水で15秒洗う 15秒	約1万個 (100万個のうち) ☆☆☆☆☆☆☆☆
ハンドソープでもみ洗い 30秒+すすぎ15秒 30秒 + 15秒	数百個 (100万個のうち) ☆☆☆☆

もっと知りたい方は
こちら!

食中毒予防の3原則
「つけない・ふやさない・やっつける」など、
家庭でできる食中毒予防のポイントをまとめています。



