コープのそふと食 献立表	※調理(味付け)・加工(カット)をしていないものに★印をつけています。※当日21時までにお召し上がりください。 【今週分】				
5月18日(月)	5月19日(火)	5月20日(水)	5月21日(木)	5月22日(金)	
サケの味噌煮	肉じゃが	カレイの煮魚	ホタテシチュー	煮込みハンバーグ	
煮和え	ツナとキャベツ炒め	卵味噌	けんちん蒸し	大根の煮物	
ナスのそぼろ炒め	もずく三杯酢	お芋の煮物	えびとじゃが芋の煮物	ポテトサラダ	
オクラの香味和え	青菜のだし割り	おかか和え	チンゲン菜の和え物	白菜の和え物	
★ねり梅	煮りんご	★のり佃煮	ペースト漬物	杏仁豆腐	
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	┃ 卵 ┃ 乳 ┃小麦┃そば┃落花生┃えび┃かに	┃ 卵 ┃ 乳 ┃小麦┃そば┃落花生┃えび┃かに		
エネルギー 275 kcal	エネルギー 308 kcal	エネルギー 284 kcal	エネルギー 295 kcal	エネルギー 368 kcal	
タンパク質 17.5 g	タンパク質 14.6 g	タンパク質 19.6 g	タンパク質 18.9 g	タンパク質 20.3 g	
脂質 8.2 g	脂質 8.9 g	脂質 7.5 g	脂質 9.4 g	脂質 11.4 g	
炭水化物 29.8 g	炭水化物 42 g	炭水化物 34.8 g	炭水化物 33.1 g	炭水化物 43.4 g	
<u>食塩相当量</u> 2.3 g	食塩相当量 2.3 g			食塩相当量 2 g	

コープのそふと食 献立表	コープのそふと食 献立表 ※お浸しなどは調味料などを加えていません。お好みの調味料で味付けしてください。				
5月25日(月)	5月26日(火)	5月27日(水)	5月28日(木)	5月29日(金)	
肉野菜炒め	メバルの煮魚	八宝菜	豚肉のクリーム煮	アジの味噌煮	
茶碗蒸し風	トマト煮込み	じゃが芋の煮物	白菜となめこの炒め物	炒り鶏	
胡麻マヨ和え	ナスの煮物	錦和え	かに風味サラダ	金平ごぼう	
もやしの酢の物	甘酢和え	オクラのお浸し	ほうれん草のお浸し	とろろオクラのせ	
★のり佃煮	★鯛味噌	ペースト漬物	煮豆	★ねり梅	
アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	アレルギー	
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに				卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	
<u> </u>	<u>〇 〇 〇 </u>	<u>〇 〇 〇 </u>	<u>〇 〇 〇 </u>	<u> </u>	
タンパク質 14.6 g	エネルヤー 297 kGal タンパク質 14.3 g			エネルヤー 333 kcal	
脂質 12.8 g	脂質 5.5 g	脂質 7.2 g	脂質 11.9 g	脂質 9.2 g	
炭水化物 32.8 g	炭水化物 42.5 g	炭水化物 43.2 g	炭水化物 34.2 g	炭水化物 45.2 g	
<u>食塩相当量</u> 1.6 g	食塩相当量 2 g	食塩相当量 1.8 g	<u>食塩相当量</u> 2.1 g	食塩相当量 2 g	

〈献立について〉

- ① 原材料入荷時の都合により、献立内容が変更となる場合もありますのでご了承ください。
- ② 献立内容の変更により、アレルギー表示が変更となる場合があります。帯封の表示を確認のうえ、お召し上がりください。
- ③ 製品工場では、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む製品も製造しております。
- ④ 使用しているハム・ベーコンには発色剤を使用しております。
- ⑤ 骨をとった魚を使用しておりますが、魚の種類によっては小骨が気になるものもあります。 〈お召上がり方〉
- ① 届きましたら冷蔵庫で保管し、当日21時までにお召し上がりください。
- ※回転式の電子レンジで容器が引っかかる場合は、フタを取ってラップをかけて温めてください。
- ② ピンクのカップを取り外してから温めてください。

- *電子レンジでの加熱は、帯封を取り外してフタをしたままで、500w60秒、700w50秒を目安に温めてください。
- *追加で加熱する際は、加熱しすぎないようにご注意ください。



お問い合わせ
コープ配食サービスセンター
0120-102-705
営業時間:9時~18時/月~金

《わたしのひと声カード》	ンプープのそのと食
組合員名 樣	回答必要・回答不要

◆ご意見・ご要望などありましたら、記入して配達フタッフにお渡しください。