

11月の予定

簡便コースメニュー表

第1週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	ホワイトソースハンバーグ	1個	湯煎	揚げもち（醤油味）	2個	そのまま
10月8日(火)	10月23日(水)	サワラ梅煮	1切	レンジ・湯煎	国産とろろ（長芋100%）	60g	そのまま
10月14日(月)		豚肉のオニオンソース炒め	80g	湯煎	レンジでふぞろい蓮根はさみカツ	2個	レンジ
お届け内容		タラの中華あんかけ	1切	レンジ・湯煎	新潟県産大豆昔ながらの煮豆	70g	そのまま
		鶏肉の旨塩煮	80g	湯煎	鶏そぼろの炊き込みご飯の素	2合用	炊く
		ホッケ塩焼	1切	レンジ・湯煎	鶏肉とお豆のトマト煮込み	70g	湯煎

第2週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	豚肉のブルゴギ風炒め	80g	湯煎	キャベツ焼売	2個	レンジ
10月15日(火)	10月30日(水)	まん丸ねぎとろ	40g	そのまま	切干大根と大豆の煮物	70g	レンジ・湯煎
10月21日(月)		鶏肉のトマトガーリックチキン	80g	湯煎	FDG紅ずわいがきのドリア	200g	レンジ
お届け内容		アジおろし煮	1切	レンジ・湯煎	氷温造りあごだし旨味たらこ（切り子）	60g	そのまま
		焼き鳥丼の具	70g	湯煎	中華うま煮（しお味）	100g	湯煎
		エビチリ	70g	湯煎	北海道産金時豆	70g	そのまま

第3週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	国産ミニ豚丼の具	80g	湯煎	十六雑穀と七野菜の肉団子（甘酢あん）	1袋	湯煎
10月22日(火)	11月6日(水)	氷温造りサバの味噌煮	1切	湯煎	宮城県産めかぶ	40g	そのまま
10月28日(月)		ふんわり肉詰めいなり煮(国産竹の子入り)	2個	湯煎	だし香るえびと筍の山芋寄せ	2個	レンジ
お届け内容		ブリ煮付	1切	湯煎	昆布と大根の和え物	70g	そのまま
		角煮	90g	湯煎	つくね（カレー風味）	2個	レンジ
		赤魚塩焼	1切	レンジ・湯煎	手造りさつま揚げ・冷凍	1枚入	湯煎

第4週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	豚肉のスタミナねぎ塩炒め	80g	レンジ・湯煎	つかいきりナポリタン	160g	湯煎
10月29日(火)	11月13日(水)	ホキ西京焼	1切	レンジ・湯煎	3種の根菜まんじゅう	2個	レンジ
11月4日(月)		酢ぶた	80g	湯煎	レンジでビーフコロッケ	1個	レンジ
お届け内容		サケ粕焼	1切	レンジ・湯煎	紀州産梅入り茎わかめやわらか煮	40g	そのまま
		直火焼国産鶏ハラミ（味付）	80g	レンジ	もずくのもっちり天ぷら	1個	レンジ
		レンジで白身魚フライ	80g	レンジ	ツナとコーンのマッシュポテト	70g	レンジ・湯煎

※天候の影響・原料情勢によりやむを得ず商品の一部変更が発生する場合がございますので、あらかじめご了承ください。