

次回【6月2週(6月14日)のお献立メニュー】のご案内

主 菜	副 菜
塩豚と彩り野菜	高野豆腐のお煮しめ
野菜の肉あんかけ	切り干し大根の柚風味
鮭のピリ辛南蛮漬け	ゆかりとひじきといろいろお豆
牛筋肉のカレー煮	おかひじきのサラダ
いかの和風エスカベージュ	ゆでなす田楽



【6月1週の原材料のご紹介】

今月のお惣菜セットの基本原材料をご紹介します。無添加・国産を基本としています。
残留放射能の取扱ですが、全有連の基準に基づき不検出を基準としています。

☆ 次回お届けは、6月2週…6月14日です。

★ 6月3週…21日、4週…28日、7月は1週…5日、2週…12日

お届けとなります。

●保存方法と食べ方

1. パックに入ったまま80℃くらいのお湯に入れ、5~10分
 2. 温まつたらお皿に盛りつけ完成です。保存は冷凍庫にて。

〈ご注意〉

- ・ 加熱調理の際はやけど等にご注意下さい。
 - ・ 開封した物は、お早めにお召し上がり下さい。
 - ・ 電子レンジご利用の際は、容器に移し替えて 600Wで 2分ほど

※安心飼育=生産者が選んだ厳選資料を使用しています。

※牛、豚、鶏肉は放射能不検出です。お魚は漁業域で選んでいます。

※お肉・鶏・玉子=生産者が選んだ厳選飼料、EUの家畜飼育に基づきます。

