

11月 日替り惣菜宅配メニュー

“たたら”のブログとフェイスブックもどうぞ!!
 Blog → <http://plaza.rakuten.co.jp/tomatoko>
 FB → <http://www.facebook.com/#!/YasiGongFongtatara>

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
11月3日	11月4日	11月5日	11月6日	11月7日
お休み (文化の日)	A. 鯖のごま風味焼き B. 手作りがんものあんかけ C. 糸こんにゃくの牛肉の炒り煮 D. じゃが芋の味噌汁	A. サイコロビーフカツ B. おでん C. 南瓜サラダ D. かき玉汁	A. 手作りハンバーグ B. さつま芋と糸昆布の煮物 C. キャベツとかにかまのピーナッツ和え D. クラムチャウダー	A. 鶏肉の甘酢煮 B. グラタン C. カレーマリネサラダ D. コンソメスープ
11月10日	11月11日	11月12日	11月13日	11月14日
A. 豚肉の揚げ煮 B. 大根のカニ玉あん C. 白菜のツナマヨサラダ D. インゲンとハムの中華スープ	A. 白身魚の唐揚げオニオン風味 B. じゃが芋のカレー炒め C. ごぼうのわさびマヨ和え D. 豆腐入りスープ	A. 和風ミートローフ B. 白菜とカリフラワーのクリーム煮 C. マカロニとツナのサラダ D. 汁ビーフン	A. 白身フライタルタルソース B. 厚揚げと野菜の煮浸し C. えのきと春菊のごま和え D. コーンポタージュ	A. 手作りチーズハンバーグ B. ビーフン C. キノコとレタスのマリネ D. 野菜のクリームスープ
11月17日	11月18日	11月19日	11月20日	11月21日
A. 白身魚のパン粉チーズ焼き B. つくね揚げのしそあんかけ C. イカと牛蒡の甘辛煮 D. 肉団子中華スープ	A. 豚肉の味噌おろしかけ B. おでん C. 白菜のサラダ D. 団子汁	A. 鶏の味噌マヨ焼き B. 鶏肉とじゃが芋の八角風味 C. ほうれん草と春菊の和え物 D. 椎茸と小松菜のスープ	A. 白身魚の味噌焼き B. 根菜の洋風田楽風 C. ほうれん草としめじの和風和え D. 肉味噌麺	A. ビーフカツのごまソース B. ふろふき大根 C. 春雨サラダ D. 貝筋湯
11月24日	11月25日	11月26日	11月27日	11月28日
お休み (振替休日)	A. 白身フライタルタルソース B. じゃが芋のたらこ和え C. 小松菜のじゃこ和え D. 厚揚げの味噌汁	A. 豚肉の辛味マトソース炒め B. マカロニグラタン C. ナムル D. クラムチャウダー	A. タラの治部煮(揚げ煮) B. 鶏肉のコーンマヨ焼き C. 蓮根とベーコンのピリッと炒め D. カニカマとしめじの中華スープ	A. 手作り和風ハンバーグ B. 根菜の煮物 C. キャベツとカニカマのピーナッツ和え D. 豆腐団子汁
12月1日	12月2日	12月3日	12月4日	12月5日
A. ビーフストロガノフ B. イカ入り中華炒め C. スパサラダ D. インゲンとハムの中華スープ	A. 鶏肉の揚げ浸し B. じゃが芋とベーコンのソテー C. 大根とハムのサラダ D. ワンタン皮のスープ	A. 牛肉の柳川風(卵とじ) B. 野菜がんと根菜の炊き合わせ C. おからサラダ D. ポテトとささみのスープ	A. 白身魚とじゃが芋のクリーム煮 B. 豚肉とチンゲン菜の炒め物 C. ベーコンサラダ D. 春菊のスープ	A. 酢鶏 B. カニ玉風 C. ポテトサラダ D. はんぺんと三つ葉の清汁

A(主菜)、B・C(副菜)、D(汁物) 主菜を肉又は魚に変更することができます。特別食ご利用のお客様には昼食・夕食のメニューをお渡しします。



※価格は宅配価格です
お引き取りのときは100円引き
遠方の場合は別途宅配料がかかる場合も
ございます。

手渡しできるお客様に宅配致します。

★パック包装価格(ヘルシー)

1人前(おかず)	600円(内税44円)
1人前(ご飯)	120円(内税9円)
1人前(汁物)	120円(内税9円)

約2/3の量は、袋包装の
バック包装は、袋包装の

★特別食
(塩分・カロリー制限食)

※価格は宅配価格です
お引き取りのときは100円引き
遠方の場合は別途宅配料がかかる場合も
ございます。

糖尿食 (減塩食)	1人前(おかず)	790円(内税58円)
	1人前(ご飯)	120円(内税9円)
腎臓食	1人前(おかず)	880円(内税65円)
	1人前(ご飯)	120円(内税9円)

このような包装で、蓄冷材入りボックスにてお届けします。

★クックチル調理袋包装

1人前(汁物付)	780円(内税58円)
1人前(汁物なし)	660円(内税49円)

クックチルとは過熱調理した食品を急速に
冷却し、チルド(0℃～3℃)で保存し食べる
前に再加熱する調理です。



品名 11月9日 特別食313Kcal
塩分2g(飯160g269Kcal)

原材料 合挽肉、小麦粉、味噌、鶏卵、牛乳、ヒジキ、竹輪、
大根、春雨、片栗粉、胡麻ドレ、鶏がらスープ、トウ
モロコシ、胡麻油、肝、他

保存方法 要冷蔵 直射日光、高温多湿の所での保存は
さけて下さい。

内容量 1人前 消費期限 25. 11. 09

(有)たたら
製造者 佐賀市大財 4-1-5 1
TEL 0952(41)6800

塩分・カロリー表示を
しています。



〒840-0811 佐賀市大財4丁目1-51
 有限会社 たたら
 TEL/0952-41-6800・FAX/0952-41-6801
 営業時間/AM8:30～PM5:00(日曜休み)
 E-mail:vegetabl@po.bunbun.ne.jp
 URL:http://www.bunbun.ne.jp/~vegetabl

■まんてんの
胡麻ギフト
2,000円～
5,000円

詰め合せの内容
により価格が
違います。



よい お や さ い は



■80g入×1袋 価格 324円
■80g入×3袋セット 価格 972円

●ご注文・お問い合わせは ☎0120-4-0831-8 TaTaRaです

※上記価格は、「消費税相当額」を含んだ総額表示です。