

4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
3月30日 A. 青椒豚肉絲 B. 大根のカニ玉あん C. ひじきのシーザーサラダ D. 汁ビーフン	3月31日 A. 白身魚のきのこソース B. 高野豆腐の卵とじ C. こんにゃくとごぼうのきんぴら D. 白菜とベーコンのスープ	4月1日 A. 松風焼き B. エビとブロッコリーの炒め物 C. 野菜のマスタード和え D. 茶そば汁	4月2日 A. 鯖の竜田揚げ B. じゃが芋の肉味噌のせ C. 刻み昆布の炒め物 D. 線ポテトのスープ	4月3日 A. 豚肉の生姜焼き B. 揚げ出し豆腐のエビあんかけ C. 菜の花のごまクリームかけ D. 白身魚のお吸い物
4月6日 A. 豚肉の梅肉炒め B. 南瓜と里芋のエビあんかけ C. チンゲン菜の煮浸し D. コーンクリームスープ	4月7日 A. 白身フライのタルタルソース B. 筍とチンゲン菜の炒め物 C. 小松菜のじゃこ和え D. じゃが芋のポターージュ	4月8日 A. 竹輪の肉詰め揚げ B. ビーフン C. 白菜の梅風味サラダ D. しめじの清まし汁	4月9日 A. 白身魚の野菜あんかけ B. 里芋のベーコン炒め C. おからサラダ D. あさりの味噌汁	4月10日 A. 酢鶏 B. チャプチェ C. 菜の花のからし和え D. 南瓜の味噌汁
4月13日 A. 一口カツ B. ウインナーとじゃが芋のカレー炒め C. 胡瓜とわかめの酢の物 D. 白きくらげの味噌汁	4月14日 A. 鯖のごま風味焼き B. 手作りがんものおろしポン酢かけ C. スパサラダ D. すいとん	4月15日 A. 牛肉と根菜のうま煮 B. 南瓜のチーズ焼き C. マカロニサラダ D. あさりの味噌汁	4月16日 A. 豚肉の五目炒め B. 高野豆腐の卵とじ C. 竹輪と野菜の和え物 D. 線ポテトのスープ	4月17日 A. 竹輪の肉詰め揚げ B. 当座煮 C. 大根と大葉のサラダ D. 山芋の落とし汁
4月20日 A. 鶏肉ときのこのバター風味 B. 白菜と肉団子の煮物 C. れんこんのくすみ和え D. 中華スープ	4月21日 A. あじフライ B. 野菜たっぷり麻婆春雨 C. 海藻サラダ D. ほたての中華スープ	4月22日 A. 牛肉の柳川風(卵とじ) B. がんもと根菜の炊き合わせ C. おからサラダ D. ポテトとササミのスープ	4月23日 A. 鶏肉の中華炒め B. かに玉風 C. ポテトサラダ D. はんぺんと三つ葉の清汁	4月24日 A. 和風ミートローフ B. 肉じゃが C. ナムル D. しめじ入りスープ
4月27日 A. 豚肉の中華風竜田揚げ B. 鶏団子と大根の煮物 C. じゃが芋のベーコンソテー D. ごま汁	4月28日 A. 手づくり和風ハンバーグ B. 根菜のごま風味煮 C. 小松菜と油揚げの炒り煮 D. うずら卵の清汁	4月29日 お休み (昭和の日) PASSO OTAKARA で弁当販売中	4月30日 A. 塩ダレ豚焼肉 B. ポトフ C. 春野菜の辛子和え D. クリームスープ	5月1日 A. ビーフカツごまソース B. れんこん入りビーフン C. 胡瓜とひじきの生姜酢 D. かにかまの中華スープ

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) 620円(内税46円)
- 1人前(ご飯) 130円(内税9円)
- 1人前(汁物) 120円(内税9円)

約2/3の量は、袋包装の量です。

★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 (1人前(おかず) 790円(内税58円))
- 糖尿食 (1人前(ご飯) 130円(内税9円))
- 腎臓食 (1人前(おかず) 880円(内税65円))
- 腎臓食 (1人前(ご飯) 130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) 690円(内税51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 4月12日 特別食313Kcal
塩分2g(飯160g)269Kcal
原材料 合挽肉、小麦粉、味噌、鶏卵、牛乳、シジミ、竹輪、大根、春雨、片栗粉、胡麻油、酢、他
保存方法 要冷蔵 直射日光、高温多湿の所での保存は避けて下さい。
内容量 1人前 消費期限26.04.12
(有)たたら
製造者 佐賀市大財4-1-51
TEL0952(41)6800

特別食には、毎食ごとに塩分・カロリー表示を
しています。

おすすめ商品

とっても美味しいから
まんてんのすり胡麻の
販売を始めました。



- 80g入×1袋 価格 324円
- 80g入×3袋セット 価格 972円



〒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。

🍎 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。