

# 5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
4月28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29日 お休み (昭和の日)	4月30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	5月1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2日 A. 豚肉のマスタード焼き B. じゃが芋の明太和え C. いかの酢味噌和え D. かにかまの中華スープ
5月5日 お休み (こどもの日)	5月6日 お休み (振替休日)	5月7日 A. あじフライ B. 筍と干しえびの炒め物 C. ごぼうのわさびマヨ和え D. わかめスープ	5月8日 A. 豚肉の中華揚げ煮 B. 含め煮 C. 南瓜サラダ D. 五目スープ	5月9日 A. 白身フライのタルタルソース B. 筍と牛肉の炒め物 C. 大根サラダ D. 大豆と野菜のスープ
5月12日 A. 鶏肉のパーベキューソース B. おかかたっぷり揚げ出し豆腐 C. ほうれん草としめじの和風炒め D. キャベツのそぼろスープ	5月13日 A. 鯖の照り焼き B. ミートボールと野菜のケチャップ煮 C. ほうれん草と鶏肉の生姜炒め D. かまぼことわかめの清汁	5月14日 A. 牛肉ビビンバ B. 筍とチンゲン菜の炒め物 C. 胡瓜の酢の物 D. 卵スープ	5月15日 A. 白身魚の磯辺揚げ B. 蓮根のつくね焼き C. 焼肉サラダ D. 豆腐と油揚げの味噌汁	5月16日 A. 鶏肉の梅シソ風味 B. 高野豆腐とひじきの炒め物 C. 大根サラダ D. のっぺい汁
5月19日 A. 揚げ鶏のきのこカレーあん B. 牛蒡と豚肉のかりかりサラダ C. 野菜のマスタード和え D. 赤だし	5月20日 A. 鯖のごま風味焼き B. 南瓜のチーズ焼き C. ひじきとベーコンのサラダ D. 大豆と野菜のスープ	5月21日 A. 豚肉とレタスの炒め物 B. 肉じゃが C. きこのスパサラダ D. 中華スープ	5月22日 A. 鯖の山椒焼き B. 揚げ出し豆腐のみぞれのせ C. 蓮根のスパイシー炒め D. トマト入りスープ	5月23日 A. 豚肉の中華風竜田揚げ B. 白菜とウインナーのケチャップ煮 C. マカロニサラダ D. 肉味噌麺
5月26日 A. 豚肉のカレー生姜焼き B. なすと里芋の味噌田楽 C. あさりと胡瓜の酢味噌和え D. 白玉のお吸物	5月27日 A. 焼き鯖の大根おろしかけ B. ササミとニラの炒め物 C. ごぼうのわさびマヨ和え D. かき玉汁	5月28日 A. 手作りチーズハンバーグ B. 五目きんぴら C. ヘルシーサラダ D. チンゲン菜の生姜風スープ	5月29日 A. 白身魚の甘酢あんかけ B. 八宝菜 C. 小松菜としめじのおろし和え D. 中華スープ	5月30日 A. チキン南蛮 B. ナスとペンネのトマトソース C. 南瓜サラダ D. 大根と油揚げの味噌汁

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の包装は、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)  
減塩食) (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)  
減塩食) (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 5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、じゃがいも、竹輪、大根、春雨、片栗粉、胡麻ドレッシング、鶏がらスープ、トウモロコシ、胡麻油、酢、他  
保存方法 要冷蔵。直射日光、高温多湿の所で保存はさけて下さい。  
内容量 1人前 消費期限 24.05.12  
(有)たたら  
製造者 佐賀市大財4-1-51  
TEL 0952(41)6800

特別食には、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 ■80g入×3袋セット  
価格 324円 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。

よい おやさい は

●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。