

# 9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
9月1日 A. 豚肉とじゃが芋の炒め物 B. 含め煮 C. なすとささみの梅肉和え D. 豆腐とほうれん草のスープ	9月2日 A. 鯖のごま風味焼き B. なすとペンネのトマトソース C. オクラのおかか和え D. おくらのすまし汁	9月3日 A. 鶏肉のゆず風味おろし煮 B. マカロニグラタン C. 南瓜サラダ D. レタスのスープ	9月4日 A. 豚肉のバーベキューソース B. なすと南瓜の揚げ浸し C. きのこと青菜の胡麻和え D. 利休汁	9月5日 A. サイコロビーフカツ B. 昆布と豚肉の炒め物 C. さっぱりポテトサラダ D. ワンタンの皮のスープ
9月8日 A. 豚しゃぶじゃが野菜添え B. 麻婆じゃが芋 C. 大豆の中華風サラダ D. 青豆のすりながし汁	9月9日 A. 白身フライのタルタルソース B. 小松菜とがんもの炒め煮 C. レタスとひじきのサラダ D. かき玉汁	9月10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	9月11日 A. 白身魚の磯辺揚げ B. 野菜と豚肉の豆板醤炒め C. ミートパスタ D. 清汁	9月12日 A. 和風ミートローフ B. ほうれん草と挽肉の卵炒め C. 里芋の白和え D. エビの鶏がらスープ
9月15日 お休み (敬老の日)	9月16日 A. 白身魚のきのこマヨ焼き B. うどんすき C. 胡瓜ときくらげのごま和え D. 線ポテトのスープ	9月17日 A. 鶏肉と秋野菜の揚げびたし B. 豆腐の卵とじ C. チンゲン菜の煮浸し D. なめたけ汁	9月18日 A. 酢豚 B. エビと小松菜の炒め物 C. チャイニーズサラダ D. はんぺんと三つ葉の清汁	9月19日 A. 鶏ソテーのトマトソース B. れんこん入りビーフン C. 海藻サラダ D. 清汁
9月22日 A. 白身魚のトマトソース B. じゃが芋ときのこのグラタン C. 海藻サラダ D. そうめんの味噌汁	9月23日 お休み (秋分の日)	9月24日 A. 豚肉のマスタード和え B. おでん C. キャベツとピーナッツの炒め物 D. ポテトとビーンズの田舎スープ	9月25日 A. あじフライ B. 鶏肉と大根の治部煮 C. ポークビーンズ D. しめじの中華スープ	9月26日 A. チキンのガーリック風味 B. 八宝菜 C. スパサラダ D. うすくず汁
9月29日 A. 青椒豚肉絲(ツツ)オムレツ B. 洋風肉じゃが C. 胡瓜の酢の物 D. たぬき汁	9月30日 A. 鯖の味噌焼き B. 炊き合わせ C. ベーコンサラダ D. チンゲン菜のスープ	10月1日 A. 鶏肉の揚げ煮 B. 手作りさつま揚げ C. 千切ポテトの明太サラダ D. ちくわととろろの清汁	10月2日 A. 鯖の竜田揚げ B. れんこんと挽肉の蒸し物 C. 野菜のピーナッツ和え D. 中華風かき玉汁	10月3日 A. 和風手作りハンバーグ B. チンゲン菜とあさりのオイスター炒め C. おからサラダ

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(本体556円)  
1人前(ご飯) 120円(本体111円)  
1人前(汁物) 120円(本体111円)

★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。

糖食 (減塩食) (1人前(おかず) 790円(本体732円)  
1人前(ご飯) 120円(本体111円))

腎臓食 (1人前(おかず) 880円(本体815円)  
1人前(ご飯) 120円(本体111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(本体722円)  
1人前(汁物なし) 660円(本体611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 9月13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、ひよこ、竹輪、  
大根、春雨、片栗粉、胡麻ドレッシング、揚げ油、  
しょうゆ、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 24.09.12

(有)たたら  
製造者 佐賀市大財4-1-51  
TEL 0952(41)6800

特別食には、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。



〒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。