

12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28日 A. チキン南蛮 B. カポターナ C. 千切りポテトのサラダ D. あったか汁	11月29日 A. 白身フライタルタルソース B. ジャが芋のたらこ和え C. 小松菜のじゃこ和え D. 厚揚げの味噌汁	11月30日 A. 牛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	12月1日 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	12月2日 A. 手作り和風ハンバーグ B. 根菜のごま風味煮 C. キャベツとカニかまのピーナッツ和え D. 豆腐団子汁
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	12月6日 A. チキンフライのマーレドソース B. ジャ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	12月7日 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	12月8日 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	12月9日 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
12月12日 A. 一口カツ B. お芋と昆布の煮物 C. チンゲン菜とあさりの炒め物 D. なめたけ汁	12月13日 A. 白身魚のタルタル焼き B. 炒り鶏 C. くるみ和え D. まめまめ汁	12月14日 A. 鶏肉の明太マヨ焼き B. 大根のカニ玉あん C. 竹輪とじゃが芋のきんぴら D. 茶そば汁	12月15日 A. あじフライ 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	12月16日 A. 手作りハンバーグ B. 高野豆腐の卵とじ C. ポークビーンズ D. 中華スープ
12月19日 A. 豚肉の揚げ煮 B. 大根のカニ玉あん C. 野菜の生姜マヨ和え D. インゲンとハムの中華スープ	12月20日 A. 鯖の照り焼き B. 蓮根と挽肉の蒸し物 C. お野菜と鶏そぼろのサラダ D. 卵スープ	12月21日 A. 手作り和風ハンバーグ B. 野菜たっぷり麻婆豆腐 C. マカロニとツナのサラダ D. 清汁	12月22日 A. 白身魚の磯辺揚げ B. 味噌風味煮物 C. 白菜の胡麻和え D. ワカメスープ	12月23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
12月26日 A. 豚肉のくず煮風 B. 揚げだし豆腐の肉味噌のせ C. 竹輪のわさび和え D. 豆腐とわかめのスープ	12月27日 A. 鮭の揚げ浸し B. チャプチエ C. 小松菜とじゃこのさっと煮 D. きのこの味噌汁	12月28日 A. 鶏の唐揚げ B. 南瓜のチーズ焼き C. 大根と干しエビの炒め物 D. 五目スープ	12月29日 A. 白身フライのタルタルソース B. 鶏肉とじゃが芋の生姜風味煮 C. 野菜の生姜マヨネーズ和え D. 五目スープ	12月30日 お休み 12月31日 おせち料理宅配

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。



このような包装で、蓄冷剤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) 760円 (本体704円)
1人前 (汁物なし) 640円 (本体593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。

※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) 575円 (本体533円)
1人前 (ご飯) 110円 (本体102円)
1人前 (汁物) 110円 (本体102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) 770円 (本体713円)
1人前 (ご飯) 110円 (本体102円)

腎臓食
1人前 (おかず) 870円 (本体806円)
1人前 (ご飯) 110円 (本体102円)

品名 12月9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、ヒジキ、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 密閉容器 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 22.12.09

(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。



〒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/AM9:00～PM6:00
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。



■90g入×1袋 価格 280円
■90g入×3 価格 780円(小)

●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。