

3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
2月27日 A. 一口カツ B. チンゲン菜のオイスターソース炒め C. じゃこサラダ D. ごま汁	2月28日 A 白身魚のピザ風味 B 炒り鶏 C 小松菜のおかか和え D 清まし汁	3月1日 A 豚肉のマスタードマヨ焼き B じゃが芋のたらこ和え C イカの酢みそ和え D パイザンヌスープ	3月2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	3月3日 A. チキンフライのマーマレードソース B. ふろふき大根柚子味噌 C. 薄切り蓮根の白和え D. 卵スープ
3月6日 A. 韓国風豚焼き肉 B. 揚げ出し豆腐の野菜添え C. 五目ごま酢和え D. じゃが芋の味噌汁	3月7日 A 鯖の竜田揚げ B お芋と糸昆布の煮物 C 野菜のピーナッツ和え D ホタテのスープ	3月8日 A 鶏肉の五目炒め B つみれの煮物 C 水菜とハムの炒め物 D あさりの味噌汁	3月9日 A 白身魚のクリーム煮 B かに玉風オムレツ C 豚肉とごぼうの山椒煮 D 豆腐と厚揚げの味噌汁	3月10日 A ビーフカツのごまソース B 含め煮 C あさりと大根の酢の物 D 卵スープ
3月13日 A 牛肉と野菜のオイスターソース B ほうれん草とポテトのチーズ焼き C わかめの酢の物 D 若竹汁	3月14日 A 鮭の味噌マヨ焼き B 鶏肉とじゃが芋の八角風味 C 梅肉風味サラダ D 椎茸と小松菜のスープ	3月15日 A 五目つくね揚げ B 八宝菜 C ごぼうサラダ D なめたけ汁	3月16日 A 白身魚の磯辺揚げ B 味噌風味の煮物 C 白菜のごま味噌和え D 里芋としめじのお吸い物	3月17日 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
3月20日 A. 鶏肉のマヨチーズ焼き B. れんこん入りピーマン C. ポークビーンズ D. ほうれん草と豆腐の味噌汁	3月21日 お休み (春分の日)	3月22日 A 豚肉の中華竜田揚げ B 鶏団子と大根の煮物 C スパサラダ D ごま汁	3月23日 A あじフライ B がんものあんかけ C チンゲン菜と春雨のサラダ D 南瓜の味噌汁	3月24日 A 手作りハンバーグ B じゃが芋とイカの炒め物 C 五目大豆煮 D 厚揚げとわかめの味噌汁
3月27日 A 塩ダレ豚焼肉 B 筍とこんにゃくのおかか煮 C ほうれん草のナムル D 里芋の味噌汁	3月28日 A 白身魚のチーズ焼き B 八宝菜 C ポテトサラダ D 赤だし	3月29日 A 鶏肉の照り焼き B ナスのミートグラタン C れんこんのくるみ和え D すいとん	3月30日 A 鯖の辛味ソース B 筍と鶏肉のバター醤油炒め C お野菜としめじのゆず浸し D キャベツとソーセージのスープ	3月31日 A チキン南蛮 B 豆腐とひじきの炒め物 C 白菜のおかか和え D 白玉のお吸い物

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。



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) 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の量です。
 パック包装は、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) 770円(本体713円)
 (減塩食) (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 3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、ゼラチン、竹輪、大根、春菊、片栗粉、胡麻ドレッシング、トウモロコシ、胡麻油、酢、他
 保存方法 要冷蔵。直射日光、高温多湿の所での保存はさけて下さい。
 内容量 1人前 消費期限23.03.12
 (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。



■90g入×1袋 価格 280円
 ■90g入×3袋セット 価格 780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
 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。