

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29日 お休み (昭和の日)	4月30日 A. 豚肉の中華風竜田揚げ B. 鶏団子と大根の煮物 C. ジャが芋のベーコンソテー D. ごま汁	5月1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2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3日 お休み (憲法記念日)
5月6日 お休み (振替休日)	5月7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	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. 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10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13日 A. 鶏肉のバーベキューソース 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14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15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16日 A. 白身魚の磯辺揚げ B. 蓮根と挽肉の蒸し物 C. 焼肉サラダ D. 豆腐と油揚げの味噌汁	5月17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20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21日 A. 鮭のごま風味焼き 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22日 A. 豚肉とレタスの炒め物 B. 肉じゃが C. きのこのスパサラダ D. 中華スープ	5月23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24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. 肉味噌類
5月27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28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29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30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31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 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、ひじき、竹輪、大根、春雨、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、毎食ごとに塩分・カロリー表示をさせていただきます。

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。

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。