

6月26日週

<カット野菜のご案内> [スペシャルメニュー]・[早ブチ・早A・Cメニュー]

<人気メニュー揃い>

スペシャルメニューが登場!
是非、ご注文を
お待ちしております♪

スペシャルメニュー(カット野菜コース) 税込価格			
	2人用	3人用	4人用
月～金 (5日間)	5,410円	6,798円	8,676円
月～土 (6日間)	6,322円	7,951円	10,160円

	早ブチ価格(税込価格)						早A価格(税込価格)					
	5日間			6日間			5日間			6日間		
	通常価格	カット金額	早ブチ価格	通常価格	カット金額	早ブチ価格	通常価格	カット金額	早A価格	通常価格	カット金額	早A価格
2人用	5,140円	162円	5,302円	6,026円	237円	6,263円	5,695円	216円	5,911円	6,780円	291円	7,071円
3人用	6,426円	270円	6,696円	7,538円	356円	7,894円	7,119円	324円	7,443円	8,475円	410円	8,885円
4人用	8,197円	378円	8,575円	9,622円	475円	10,097円	9,083円	432円	9,515円	10,814円	529円	11,343円

6/26日号のカット野菜は以下の内容でお届け致します。

< スペシャルメニュー >						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
6/26(月)	豚しゃぶとキャベツのはさみ蒸し	キャベツ	角切	200g	300g	400g
	塩きんぴら	ごぼう 人参	ささがき 短冊	110g	160g	220g
6/27(火)	大根のかきたま煮	大根 人参	乱切 乱切	240g	360g	480g
6/28(水)	五目中華うま煮	白菜	角切	280g	420g	560g
		玉ねぎ 人参	スライス 短冊			
6/29(木)	カンキマグロ香味揚げ	人参	細切	20g	20g	30g
	かぼちやの含め煮	かぼちや	角切	280g	420g	560g
		玉ねぎ	スライス			
		人参	半月又銀杏			
和風マヨあえ	白菜	角切	100g	150g	200g	
6/30(金)	カット野菜はありません。					
7/1(土)	すきやき	白菜	角切	200g	300g	400g

< 早A 定番メニュー >						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
6/26(月)	野菜たっぷり牛焼き肉	玉ねぎ	スライス	50g	75g	100g
	水餃子スープ	白菜 人参	角切 半月又銀杏	130g	190g	260g
6/27(火)	こんがりポテの あつさり塩炒め	キャベツ 玉ねぎ 人参	角切 スライス 細切	260g	380g	520g
6/28(水)	ふんわり卵の焼きビーフン	白菜 人参	角切 細切	180g	260g	360g
6/29(木)	おろしソースとんかつ	キャベツ	千切	100g	150g	200g
	ごぼうサラダ	ごぼう 人参	細切 細切	80g 30g	120g 40g	160g 60g
6/30(金)	卵巾着の薄味煮	人参	乱切	40g	60g	80g
7/1(土)	豚肉と夏野菜の 生姜マリネ	かぼちや 玉ねぎ	スライス スライス	100g 80g	150g 120g	200g 160g
	すまし汁	キャベツ	角切	100g	150g	200g

ﾌﾞﾁﾏﾏ(早ﾌﾞﾁ) の差替え方法

※週に1回変更可能です。

- ① ブチママ(早ブチ)欄と曜日・人数欄に印をして頂き、差替え欄に差替えたい曜日番号をご記入下さい。
- ② 曜日番号は、以下の通りです。
月曜日=1 火曜日=2 水曜日=3
木曜日=4 金曜日=5 土曜日=6
- ③ 例・・・水曜日のAメニューと差替えたい場合
Aメニューと差替え欄に【3】と、記入します。
※A・B・Cへの差替えは同じ日の同じ人数への差替えとなり、価格はA・B・C価格となります。

※消費期限はお届け日を含めて2日です。
冷蔵保存の上、お早めにお召上がり下さい。

< 早ﾌﾞﾁﾏﾏ >						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
6/26(月)	豚肉とキャベツのはさみ蒸し	キャベツ	角切	200g	300g	400g
	お豆とひじきの煮もの	人参	半月又銀杏	30g	40g	60g
6/27(火)	カット野菜はありません。					
6/28(水)	サーモンステーキごましそタルタル	キャベツ	千切	100g	150g	200g
		かぼちや	角切	230g	340g	460g
		玉ねぎ 人参	角切 角切			
6/29(木)	韓国風鶏すき煮	白菜 人参	角切 短冊	190g	280g	380g
6/30(金)	五目うま煮	玉ねぎ	スライス	110g	160g	220g
		人参	細切			
7/1(土)	豚肉とポテのハーブ炒め	じゃがいも	半月又輪切	160g	240g	320g
		玉ねぎ	スライス	80g	120g	160g

< Cメニュー 簡単COOK!15 >						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
6/26(月)	カット野菜はありません。					
6/27(火)	カット野菜はありません。					
6/28(水)	みそ汁	玉ねぎ 人参	スライス 短冊	110g	160g	220g
6/29(木)	とっとき牛じゃが	じゃがいも	乱切	300g	450g	600g
		玉ねぎ 人参	スライス 乱切			
6/30(金)	中華スープ	白菜	角切	170g	250g	340g
		人参	短冊			
7/1(土)	ごまだれチャンプルー	キャベツ	角切	260g	380g	520g
		玉ねぎ	スライス			
		人参	短冊			

品名	産地
かぼちや	メキシコ・ニュージーランド
玉葱	北海道・滋賀・愛知 徳島・長崎・佐賀
白菜	茨城・長野・滋賀 長崎・熊本
大根	青森・愛知・宮崎 長崎・熊本
人参	北海道・愛知・滋賀 兵庫・徳島・長崎
じゃがいも	北海道・広島 長崎・鹿児島
ごぼう	北海道・茨城 宮崎・鹿児島
キャベツ	長野・愛知・滋賀 兵庫・和歌山・宮崎

※ご不明な点がございましたら担当スタッフ
又は当社までご連絡下さい。

