

1月22日週

<カット野菜のご案内> 【早ブチ・早A・早B・Cメニュー】使って便利・大好評!

カット野菜は、使用する野菜の種類やカット方法により、毎週価格が変動致します。

	早ブチ価格(税込価格)						早A価格(税込価格)						早Bカット野菜価格(税込価格)					
	5日間			6日間			5日間			6日間			月	火	水	木	金	土
	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	270円	5,410円	6,026円	313円	6,339円	5,594円	216円	5,810円	6,652円	259円	6,911円	64円	108円	86円	54円	108円	86円
3人用	6,426円	378円	6,804円	7,538円	432円	7,970円	6,976円	324円	7,300円	8,305円	378円	8,683円	86円	140円	108円	75円	140円	108円
4人用	8,197円	486円	8,683円	9,622円	550円	10,172円	8,910円	432円	9,342円	10,605円	496円	11,101円	108円	162円	129円	86円	162円	129円

1/22日号のカット野菜は以下の内容でお届け致します。

※食彩Bメニューの代金にカット価格がプラスされます。

早ブチママ						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
1/22(月)	焼き肉のつけひんぱ	人参	細切	30g	40g	60g
	たまごスープ	白菜	角切	100g	150g	200g
1/23(火)	ほっくり鶏かぼちゃ	かぼちゃ	角切	310g	460g	620g
		玉葱	スライス			
1/24(水)	ポークバーベキュー	人参	スライス	80g	120g	160g
	チーズマカロニサラダ	人参	角切	30g	40g	60g
1/25(木)	あかうおの炊き合わせ	大根	銀杏	120g	180g	240g
		キャベツ	角切	280g	420g	560g
1/26(金)	ピリ辛ごま豆乳鍋	白菜	角切			
		人参	短冊	40g	60g	80g
1/27(土)	彩り野菜のレンジ蒸し	キャベツ	角切	260g	380g	520g
		玉葱	スライス			

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
1/22(月)	カット野菜はありません。					
1/23(火)	ふわふわ卵のソテー	白菜	角切	260g	380g	520g
		玉葱	スライス			
1/24(水)	野菜たっぷり焼き肉	人参	半月又銀杏	80g	120g	160g
		玉葱	スライス			
1/25(木)	照焼きキキ	じゃがいも	半月又銀杏	150g	220g	300g
		キャベツ	角切			
1/26(金)	いかとレタスのシャキシャキ炒め	玉葱	みじん	95g	140g	190g
		人参	みじん			
1/27(土)	牛鍋うどん	玉葱	スライス	90g	130g	180g
		人参	斜めスライス			
1/27(土)	ツナサラダ	お豆とがんもの煮もの	斜めスライス	150g	220g	300g
		人参	半月又銀杏			
1/27(土)	ツナサラダ	白菜	角切	100g	150g	200g
		大根	細切	100g	150g	200g

早B 食彩メニュー						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
1/22(月)	ベーコンと白菜のコンソメ蒸し	白菜	角切	190g	280g	380g
		人参	半月又銀杏			
1/23(火)	豚肉の竜田焼き	かぼちゃ	角切	150g	220g	300g
		キャベツ	千切	100g	150g	200g
1/23(火)	けんちん汁	大根	銀杏	140g	210g	280g
		人参	半月又銀杏	160g	240g	320g
1/24(水)	《博多の味》がめ煮	れんこん	乱切	190g	280g	380g
		ごぼう	斜めスライス			
1/25(木)	生揚げとキャベツのとろみ炒め	人参	乱切	20g	20g	30g
		キャベツ	角切	190g	280g	380g
1/26(金)	お麩のふわふわあんかけハンバーグ	人参	短冊	80g	120g	160g
		玉葱	スライス	60g	90g	120g
1/27(土)	《深谷市名物》武州煮ほうとう	れんこん	半月又銀杏	50g	70g	100g
		さつまいも	半月又銀杏	100g	150g	200g
1/27(土)	《深谷市名物》武州煮ほうとう	青葱	小口	少々	少々	少々
		ごぼう	ささがき	70g	100g	130g
1/27(土)	《深谷市名物》武州煮ほうとう	白菜	角切	290g	430g	580g
		大根	銀杏			
1/27(土)	《深谷市名物》武州煮ほうとう	人参	半月又銀杏	290g	430g	580g

Cメニュー キットde楽						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
1/22(月)	カット野菜はありません。					
1/23(火)	牛カルビ丼	青葱	小口	少々	少々	少々
		白菜	角切	170g	250g	340g
1/24(水)	鶏の木監修 ころころ餃子鍋	人参	短冊	230g	340g	460g
		白葱	斜めスライス	50g	70g	100g
1/26(金)	豆腐のとろとろ仕立て	玉葱	スライス	110g	160g	220g
		人参	半月又銀杏	110g	160g	220g
1/27(土)	ひき肉と野菜のXO醬炒め	キャベツ	角切	270g	400g	540g
		玉葱	スライス			
1/27(土)	ひき肉と野菜のXO醬炒め	人参	短冊	270g	400g	540g
		ピーマン	細切			

フチママ(早ブチ)の差替え方法

※週に1回変更可能です。

- ① プチママ(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。

品名	産地	品名	産地
キャベツ	茨城・愛知・滋賀・三重	かぼちゃ	ニュージーランド・ 멕시코
れんこん	茨城・徳島	玉葱	北海道・富山・愛知・滋賀
白菜	茨城・滋賀・和歌山・長崎	大根	千葉・岐阜・徳島 長崎・鹿児島
じゃがいも	北海道・青森・長崎	人参	滋賀・愛知・鳥取・長崎
人参	滋賀・愛知・鳥取・長崎	ごぼう	北海道・青森・茨城・千葉・宮崎
さつまいも	茨城・千葉・徳島・宮崎	ピーマン	高知・宮崎
青葱	大阪・徳島	白葱	静岡・鳥取・大分

