



カット野菜のご案内

カットミール・Cut定番・キットde楽

4/28号・5/5号



※4/28号のカット野菜は以下の内容でお届け致します。

4/28号	Cut定番価格 (税込価格)					
	5日間 (月～金)			6日間 (月～土)		
	通常価格	カット金額	合計価格	通常価格	カット金額	合計価格
2人用	6,660円	340円	7,000円	7,950円	420円	8,370円
3人用	8,330円	460円	8,790円	9,950円	550円	10,500円
4人用	10,630円	530円	11,160円	12,680円	650円	13,330円

5/5号	Cut定番価格 (税込価格)					
	3日間 (水～金)			4日間 (水～土)		
	通常価格	カット金額	合計価格	通常価格	カット金額	合計価格
2人用	4,090円	260円	4,350円	5,520円	360円	5,880円
3人用	5,110円	320円	5,430円	6,900円	460円	7,360円
4人用	6,520円	390円	6,910円	8,790円	550円	9,340円

※5/5号のカット野菜は以下の内容でお届け致します。

4/28号 Cut Meal ～カットミール～						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
4/28(月)	野菜のかきたま煮	白葱 人参	斜めスライス 半月又银杏	60g	90g	120g
4/29(火)	〈中国〉 お手軽八宝菜	白菜 ピーマン	角切 角切	220g	330g	440g
4/30(水)	ピリ辛そぼろごはん	青葱	小口	少々	少々	少々
	かにかまのさっぱりあえ	キャベツ 人参	角切 半月又银杏	160g	240g	320g
5/1(木)	絆ときのこのクリームチュー	玉葱 人参	スライス 半月又银杏	110g	160g	220g
5/2(金)	鶏肉と野菜のごまだれがけ	白菜 人参	角切 半月又银杏	160g	240g	320g
5/3(土)	さつまいものみそバター汁	人参	半月又银杏	20g	30g	40g

4/28号 【Cut定番 日毎の金額表】							
		月	火	水	木	金	土
2人用	商品番号	189	289	389	489	589	689
	金額	1,430円	1,450円	1,480円	1,520円	1,470円	1,430円
3人用	商品番号	190	290	390	490	590	690
	金額	1,800円	1,820円	1,860円	1,900円	1,840円	1,790円
4人用	商品番号	191	291	391	491	591	691
	金額	2,280円	2,310円	2,360円	2,420円	2,340円	2,270円

※メニューブックには、月・火曜日のカット野菜の消費期限が本日中と表示されていますが、当社のカット野菜は自社で製造している為お届け日翌日までお召し上がりいただけます。

5/5号 【Cut定番 日毎の金額表】							
		月	火	水	木	金	土
2人用	商品番号			389	489	589	689
	金額			1,510円	1,610円	1,360円	1,580円
3人用	商品番号			390	490	590	690
	金額			1,890円	2,010円	1,700円	1,980円
4人用	商品番号			391	491	591	691
	金額			2,400円	2,550円	2,170円	2,510円

カット野菜の産地予定一覧

品名	産地	品名	産地
キャベツ	愛知・茨城・三重・滋賀	人参	徳島・鹿児島
玉葱	北海道・兵庫	白菜	茨城・愛知・滋賀・和歌山・鹿児島
大根	鹿児島・千葉・長崎・徳島	ピーマン	高知・宮崎・鹿児島
かぼちゃ	ニュージーランド・長崎	青葱	大阪・徳島
ごぼう	青森・北海道・茨城	じゃが芋	鹿児島・北海道
白葱	鳥取・大分・静岡・群馬		

4/28号 Cut定番						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
4/28(月)	鶏肉と野菜の炒めもの	玉葱 人参	スライス 短冊	120g	180g	240g
4/29(火)	かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ	スライス	80g	120g	160g
4/30(水)	〈韓国〉 チャブチエ	玉葱 人参	スライス 細切	110g	160g	220g
5/1(木)	ペーコンとポテトのコンソメスープ	じゃが芋	半月又银杏	120g	180g	240g
	大根のマリネ	白菜 大根	角切 银杏	100g	150g	200g
5/2(金)	ミルクとんかつ	キャベツ	千切	100g	150g	200g
	ちくわと野菜の煮もの	人参	半月又银杏	40g	60g	80g
5/3(土)	いかと舞茸の炒め	玉葱	スライス	80g	120g	160g
	すまし豚汁	大根 人参	银杏 半月又银杏	130g	190g	260g

4/28号 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
4/28(月)	健康鶏の二段仕込みしょうゆ鍋	白菜 大根 人参 白葱	角切 半月又银杏 半月又银杏 斜めスライス	340g	510g	680g
4/29(火)						
4/30(水)						
5/1(木)						
5/2(金)						
5/3(土)						

カット野菜はありません

5/5号 Cut Meal ～カットミール～						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
5/7(水)	ハニーマスタードポーク	キャベツ 玉葱	角切 スライス	120g	180g	240g
5/8(木)	鶏肉入りけんちん煮	白菜 人参	角切 半月又银杏	160g	240g	320g
5/9(金)	肉団子とビーフンスープ	大根 人参	银杏 半月又银杏	120g	180g	240g
5/10(土)	豚肉と野菜の炒めもの	白菜	角切	160g	240g	320g
		人参 白葱	短冊 斜めスライス	40g	60g	80g

5/5号 Cut定番						
日付	メニュー	材料	カット方法	2人用	3人用	4人用
5/7(水)	ひじきの煮もの ごぼうの梅おかか風味	豚肉と人参	スライス 細切	110g	160g	220g
		ごぼう	斜めスライス	80g	120g	160g
5/8(木)	牛丼 かつと豆腐のみそ汁 じゃが芋の塩昆布あえ	玉葱	スライス	90g	140g	180g
		キャベツ じゃが芋	角切 乱切	100g	150g	200g
5/9(金)			カット野菜はありません			
5/10(土)	かぼちゃの洋風煮	かぼちゃ	角切			
		玉葱 人参	スライス 半月又银杏	270g	400g	540g

5/5号 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
5/7(水)			カット野菜はありません			
5/8(木)	豚肉の五目炒め	白菜 人参	角切 半月又银杏	160g	240g	320g
5/9(金)	洋食ふくもと監修 カレーハンバーグ	玉葱 人参	スライス 半月又银杏	110g	160g	220g
5/10(土)			カット野菜はありません			

◀裏面のご案内もご覧ください▶

