

定期コースの献立予定表

* 献立は予告なく変更されることがございます。

お届け日	⇒14食コース	⇒12食コース	⇒10食コース	⇒8食コース	⇒6食コース		
6/8～6/14	豚肉の 彩り野菜かけ	黒むつの 中華あんかけ	シルバーの 舞茸あん	チキンカツ	ホキの菜種焼	かじきのきのこ焼	豆腐の寄せ揚げ
	いかとえびの チリソース	オムレツ ホワイトソース	豚肉とにんにくの 芽の炒め物	厚揚げの チリ炒め	豚肉野菜炒め	筑前煮	チャプチェ
6/15～ 6/21	ホイコーロー	さばの味噌煮	秋刀魚の生姜煮	豚肉の おろし和え	チンジャオ ロースー	野菜入り スクランブルエッグ	肉豆腐
	鶏南蛮	帆立クリーム コロッケ	ロールキャベツ	鶏肉の カシューナッツ炒め	かれのい山椒焼	ほっけの 醤油漬け焼	鶏肉の 黒酢野菜かけ
6/22～ 6/28	豚肉と茄子の 豆板醤炒め	赤魚の ねぎソース	あじの梅煮	黒酢豚	ビーフカレー	ニラ玉	豚肉の 野菜マリネ
	鶏肉の照焼	肉団子の 豆乳野菜かけ	野菜スープ もっちりぎょうざ	がんもどきと 野菜煮	鮭の マヨネーズ焼	ホキのピザ焼	炒り鶏
6/29～7/5	豚肉の バルサミコソース	シルバーの 塩麴漬け焼	かじきの 竜田揚げ	豚肉の 柚子味噌焼	牛肉とねぎの 甘辛炒め	オムレツ	豚肉と細切り 野菜の炒め物
	鶏肉と根菜の 煮物	野菜コロッケ	鶏肉の レモン焼	ハンバーグ デミグラスソース	さばの塩焼	赤魚のおろし煮	鶏肉の 甲州ワイン煮

お届けの食数に関して

6食コースをお申込の方は、上記の表で⇒6食コースと書かれているところから右側部分に表記しております献立6食をお届けいたします。
それ以外の食数も同様に、右側に表記してある献立をお届けいたします。

ご変更に関して

金・土・日曜日お届けの方は同週月曜日まで、月・火・水・木曜日の方は前週の月曜日までをお願いします。

好き嫌いに関して

メインメニューの好き嫌いは承ることが出来、他のものと交換できますがサブメニューはご変更できません。
お好みがございます場合は他のメニュー商品と交換してお送りします都合上、重複する商品が出る場合もございます。

お支払いに関して

代金引き換えでお買い求めいただく場合は、代引手数料を当社で負担させていただきます。
銀行振込をご利用いただけます場合は、振込手数料はお客様のご負担になります。
銀行振込の場合は、1ヶ月分の請求書を送付させていただきますので、商品到着後1週間以内にお振り込みください。
請求書到着後1週間後までにお振込の確認が取れない場合は、次回からの発送を止めさせていただきます場合がございます。

商品のおいしいお召上がり方

* 必ず、電子レンジまたは蒸し器にて加熱してお召上がりがください。

お召上がりいただく前日に、冷凍庫から冷蔵庫に移し、冷蔵解凍してから加熱する方が美味しくお召上がりいただけます。

容器の蓋シールははがさずにそのまま電子レンジや蒸し器で加熱していただけます。

温める最中に中空気が膨張しますと、シールの一部に自動的に空気の抜け穴が空き膨張した空気を逃がしながら、中の水蒸気で蒸し器効果が出てしっかりと仕上がる、高機能容器になっております。

電子レンジの加熱時間は500Wのもので平均3分半～4分程度ですが、献立により加熱時間は誤差がございます。

電子レンジのワット数によっても加熱時間は変わって来ますので、最初はやや短めで加熱し、温まり状況を確認後再加熱していただくことをお勧めいたします。

メインメニューが一番量が多いために温まりにくく、量の少ないサブメニューほど加熱時間が短くて熱くなります。

したがって、すべてを一度で同じように加熱することには無理がありますので、温まったものから先に別の器に移していただきながら順に加熱していただくことが、最も美味しくお召上がりいただけます。

お食事は、お弁当箱から出して陶磁器に盛り付け直していただく方がより美味しくお召上がりいただけます。

蒸し器での温め方は、蓋シールをはがして、お皿などの容器に盛り付けた後に蒸し器に入れて温めてください。