

## 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		
8/31~9/6	豚肉と細切り野菜の炒め物	赤魚のおろし煮	シルバーの塩麴漬け焼	豚肉のバルサミソース	かじきの竜田揚げ	さばの塩焼	ハンバーグトマトソース
	鶏肉の甲州ワイン煮	オムレツ	鶏肉と根菜の煮物	野菜コロッケ	牛肉とねぎの甘辛炒め	鶏肉のレモン焼	豚肉の柚子味噌焼
9/7~9/13	豚肉と野菜のカレー炒め	たらのチリソース	ホキのホワイトソース	肉じゃが	かじきの照焼	あじの辛味噌焼	えびとえんどうの炒め物
	バンバンジー	厚揚げと野菜の煮物	鶏肉のピカタトマトソース	麻婆茄子	すき焼	鶏肉の竜田揚げ	豚肉の野菜みぞれ和え
9/14~9/20	豚肉のきのこソース	かれのいふんわり焼	白身魚のフライ	豚肉とかぶの味噌煮	メバルの煮付け	ぶりの照焼	野菜のえびあんかけ
	鶏肉のトマトチーズ焼	スナッフえんどうの卵炒め	鶏肉と野菜のケチャップ炒め	豆腐ハンバーグ	牛肉の赤ワイン煮	鶏肉のレモンクリームソース	豚肉の生姜焼
9/21~9/27	かじきの洋風炒め	黒むつの紅葉おろし	メルルーサの梅風味焼	ポークソテー	シルバーの黄身焼	ひれかつ	ぶり大根
	鶏肉の唐揚げ香味ソース	豚肉とねぎの炒め煮	オムレツデミグラスソース	鶏肉とじゃが芋の塩麴炒め	鶏肉のカレー風味焼	豆腐の卵とじ	牛肉のシリアピソース

### 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の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。