

6月の予定

簡便コースメニュー表

第1週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	さと芋と豚肉の生姜炒め	70g	湯煎	国産れんごんの肉詰めフライ	2個	レンジ
5月24日(火)	6月8日(水)	エビとチンゲン菜のオイスター炒め	70g	湯煎	白す佃煮	50g	そのまま
5月30日(月)		あっさりチキンハンバーグ	1個	湯煎	中華うま煮（しお味）	100g	湯煎
お届け内容		大振りしめさば（3L）	1枚	そのまま	焼ちくわいそべ天	2本	湯煎
		チキンカツ	1個	レンジ	どさんコーン	2個	レンジ
		サワラ梅煮	1切	レンジ・湯煎	里芋の煮付	70g	湯煎

第2週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	チャーシュー丼の具	70g	湯煎	雪室熟成じゃがいもコロッケ（きんぴら）	1個	レンジ
5月31日(火)	6月15日(水)	刺身用ピンチョウ鯖切落し	50g	そのまま	無着色辛子めんたいこ（切れ子）	70g	そのまま
6月6日(月)		鶏のチリソース	100g	湯煎	昆布バーグ	1個	レンジ
お届け内容		アジ生姜煮	1切	レンジ・湯煎	国産とろろ	60g	そのまま
		国産鶏肉の旨から揚げ	80g	レンジ・湯煎	冷製しんじょう	1袋	そのまま
		白身魚の香るハーブ焼き	1個	レンジ	しめじと野菜の炒り卵	70g	レンジ・湯煎

第3週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	豚肉の五目あんかけ	100g	湯煎	レンジでざく切りキャベツメンチ	1個	レンジ
6月7日(火)	6月22日(水)	ホキ香草焼	1切	レンジ・湯煎	かぼちゃサラダ	80g	そのまま
6月13日(月)		豚肉の焼肉風炒め	90g	湯煎	いかだんご	4個	レンジ
お届け内容		カラスカレイ小切れ西京焼	1切	レンジ・湯煎	めかぶ三升漬	40g	そのまま
		蒸し鶏スライス（ハーブ）	100g	そのまま	キーマカレー	100g	湯煎
		まん丸ねぎとろ（たれ付）	50g	そのまま	ツナとコーンのマッシュポテト	70g	レンジ・湯煎

第4週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	とまとソースハンバーグ	1個	湯煎	レンジで簡単ひとくちエビフライ	100g	レンジ
6月14日(火)	6月29日(水)	赤魚だし焼き	1切	湯煎	京風わらびもち	1個	そのまま
6月20日(月)		国産鶏肉の照り焼き	70g	湯煎	国産小麦の冷凍うどん（たれ付き）	230g	煮る
お届け内容		ブリ照焼き	1切	レンジ・湯煎	ミニカップ味付もずく	2個	そのまま
		里芋と鶏肉の含め煮	80g	レンジ・湯煎	山芋とろ〜り焼き	1個	レンジ
		タラの田楽風	1切	レンジ・湯煎	くるみ甘露煮	40g	そのまま

※天候の影響・原料情勢によりやむを得ず商品の一部変更が発生する場合がございますので、あらかじめご了承ください。