

10月 食材宅配商品一覧表

Aコース 月水金
Bコース 火木土



キリトリ

キリトリ



季節のメニュー

特別メニュー

ごはんの日

新商品

牛乳パックの日 今月は3日と4日です。

「JAふれあい食材では資源の有効利用の為に「牛乳パック」の回収を行っています。」

18日はごはんの日です。
(18日がAコースの場合は前日宅配が対象となります。)

Aコース	Bコース	いろいろりコース					
1 (月)	2 (火)	栃木県産豚小間 パラパラミート	れんこん水煮 (ホール)	田舎金時豆	カラスカレイ切身	栃の木 まいたけ	濃い玉子とうふ
3 (水)	4 (木)	栃木県産豚カルビの ごまネギ塩焼き	サンチュ	チーズ入 焼きかまぼこ 新	いかの ピリ辛炒め 新	カット野菜 (炒め物用) (キャベツ・ピーマン・人参)	白湯スープの素
5 (金)	6 (土)	栃木県産小麦の 味噌ラーメン 新	国産豚肩ロース スライス	もやし	焼津海鮮組 びんちょうまぐろ切り落とし	味付 こうや豆腐	カット野菜 (和え物用) (小松菜・しめじ)
お休み (月)	9 (火)	鶏肉の こがし醤油焼き	九州産野菜使用 和風ミックス	こんにゃく	赤魚切身	らくらく調理 きんぴら用	のり佃煮
10 (水)	11 (木)	国産豚ロース スライス	玉ねぎ	レタスサラダ	さば文化干 三枚おろし	あさひ納豆 国産極小粒	新潟産 なめ茸
12 (金)	13 (土)	栃木県産豚肉と 豆腐の卵としじ用	北の大豆 もめん豆腐	カット野菜 (卵としじ用) (人参・玉ねぎ)	長なす浅漬	熟成紅鮭切身	ハッシュポテト
15 (月)	16 (火)	野菜餃子	緑の大地ボンレスハム (栃木県産豚肉使用)	玉ねぎ	国産メカジキの 生姜焼き	丸ごと 焼きじゃがいも	
17 (水)	18 (木)	国産若鶏モモ肉	しめじ	だいこんサラダ	ホタテ炊き込み ご飯の素	子持ち からふとししゃも	ミニトマト
19 (金)	20 (土)	栃木県産 ポークハンバーグ	カット野菜 (ソテー用) (玉ねぎ・いんげん)	三色海藻サラダ	ピチットシマホッケ フィーレ	蒸し鶏スライス	豆苗
22 (月)	23 (火)	信州はちみつ 味噌焼肉	九州産野菜使用 炒め物用ミックス	めばちまぐろ 切り落とし	国産小粒納豆	国産本格キムチ	
24 (水)	25 (木)	国産豚小間肉 (モモ)	さつまいも	北の大豆 きぬ豆腐	冷凍パスタ	無塩せき あらびきウィンナー	カット野菜 (ナポリタン用) (玉ねぎ・ピーマン)
29 (月)	30 (火)	栃木県産豚バラ うす切り	らくらく調理 筑前煮用 新	キャベツ焼売 新	有頭海老フライ	栃木県産 かぼちゃコロッケ	マカロニサラダ
31 (水)		鶏肉の こがし醤油焼き	九州産野菜使用 和風ミックス	こんにゃく	赤魚切身	らくらく調理 きんぴら用	のり佃煮

Aコース	Bコース	あじわいコース	
1 (月)	2 (火)	とちぎゆめポーク入り餃子 (手包み)	戻り金華さば本みりん干し
3 (水)	4 (木)	とちぎゆめポークモモスライス	国産めかじき粕漬け
5 (金)	6 (土)	するめいか一夜干し	本目抜切身
お休み (月)	9 (火)	きはだまぐろ柵	北海ぼたん海老
10 (水)	11 (木)	とちぎゆめポーク切り落とし (カタ)	銀さわら白味噌漬
12 (金)	13 (土)	とちぎゆめポーク肩ローススライス	銀だら切身
15 (月)	16 (火)	とちぎゆめポークローすうす切り	じゅわっとひものホッケ
17 (水)	18 (木)	菜彩鶏モモ肉 (岩手県産)	天然真鯛の宇和島鯛めし
19 (金)	20 (土)	瀬戸内産かます一夜干	瀬戸内産舌平目一夜干 新 瀬戸内産天然真鯛の一夜干 新
22 (月)	23 (火)	天然ぶり切身	羅臼産かます醤油いくら
24 (水)	25 (木)	無塩せきバラベーコンブロック	生パスタ
29 (月)	30 (火)	とちぎ霧降高原牛切り落とし (カタ)	北海道十勝広尾産めおとししゃも
31 (水)		きはだまぐろ柵	北海ぼたん海老

瀬戸内産のお魚
一夜干セット