



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4日と5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					
2 (月)	3 (火)	国産鶏の生姜炒め	九州産野菜使用炒め物用ミックス	田舎金時豆	真だら小切	彩りポテトマカロニサラダ	
4 (水)	5 (木)	麻婆なすの素	なす	三陸早採りわかめ	真あじ開き一夜干し	日光国産大豆油あげ	
6 (金)	7 (土)	栃木県産豚挽肉パラパラミート	ピーマン	玉ねぎ	子持ちししゃも南蛮漬	栃木県産小麦の生ざるうどん(つゆ付)	オクラ
9 (月)	10 (火)	国産豚ローススライス	国産本格キムチ	九州産ほうれん草	さわら白醤油漬	あさひ納豆国産極小粒	
11 (水)	12 (木)	国産若鶏モモ肉	玉ねぎ	無塩せきあらびきウィンナー	北海道産塩ます切身	チーズ入りいかバーグ 新	
13 (金)	14 (土)	きはだまぐろの中落ち	甘えび尾付きむき	ビビンパチャーハンの素(栃木県産豚肉使用)	北の大豆きぬ豆腐	カット野菜(汁物用)	
18 (水)	19 (木)	ふもと赤鶏むね肉(やわらか下ごしらえ塩麹)	カット野菜(炒め物用)	静岡県産えびす鰻蒲焼	冷凍大和しじみ(青森県産)		
20 (金)	21 (土)	国産豚肩ローススライス	カット野菜(炒め物用)	生はるさめ 新	白身魚のチヂミてっぱん焼	赤魚切身	国産小粒納豆
23 (月)	24 (火)	鉄鍋餃子	ニラ玉セット	三陸産中華風茎わかめサラダ	メカジキのバジルオイル	北海道十勝産スイートコーン	
25 (水)	26 (木)	国産豚小間肉(モモ)	カット野菜(炒め物用)	北の大豆もめん豆腐	国産骨取りサバの塩こうじ漬 新	煮物セット(さつま揚げ・ちくわ)	
27 (金)	28 (土)	栃木県産小麦の冷し中華(しょうゆ味)	緑の大地ボンレスハム(栃木県産豚肉使用)	きゅうり	キャベツと炒める肉味噌炒め 新	カットキャベツ(肉味噌炒め用)	ごぼう入りふんわり肉詰めいなり煮
30 (月)	31 (火)	とろびんちようまぐろ切り落とし	切干大根煮	玉こんにゃく	栃木県産豚ヒシの塩レモン焼 新	北海道十勝産マチルダ種皮つきカットポテト	

Aコース	Bコース	あじわいコース			
2 (月)	3 (火)	縞ホッケフィレ純米酒仕立て	するめいか一夜干し		
4 (水)	5 (木)	とちぎゆめポークモモスライス	定塩鮭ステーキ 新		
6 (金)	7 (土)	みつせ鶏 ローストチキン	金華さば炙りしめ鯖		
9 (月)	10 (火)	とちぎゆめポークローススライス	本目抜切身		
11 (水)	12 (木)	五穀味鶏モモ肉(青森県産)	銀ひらすゆず味噌漬		
13 (金)	14 (土)	とちぎゆめポーク肩ローススライス	まぐろ寿司セット 新		
18 (水)	19 (木)	とちぎゆめポーク切り落とし(カタ)	静岡県産えびす鰻蒲焼	神西湖冷凍大和しじみ	
20 (金)	21 (土)	無頭ブラックタイガーえび	さわらとろみ漬		
23 (月)	24 (火)	とちぎ霧降高原牛切り落とし(カタ)	天然ひらめ(ムニエル用)		
25 (水)	26 (木)	とちぎゆめポークバラスライス	じゅわっとひものアジ		
27 (金)	28 (土)	北海道産片貝ほたて	厚切りメカジキのステーキ用		
30 (月)	31 (火)	無着色辛子明太子デラックス	赤魚開き熟成干し		