

7月

食材宅配商品一覧表

Aコース 月水金
Bコース 火木土

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	基本コース			
2 (月)	3 (火)	メバルふっくら干し 新	かしくるみ	麻婆なすの素	やりいか輪切り(下足付)
4 (水)	5 (木)	国産豚小間肉(モモ)	無着色辛子明太子	長崎県五島沖で獲れたあじ天日干し	とっておきはんぺん
6 (金)	7 (土)	にら餃子 (栃木県産豚肉・にら使用)	無塩せき あらびきウィンナー	栃木県産小麦の 生ざるうどん(つゆ付)	野菜かき揚げ 新
9 (月)	10 (火)	国産豚ローススライス	かに玉風セット	シルバー塩こうじ漬	あさひ納豆国産極小粒
11 (水)	12 (木)	国産若鶏モモ肉	スパゲティサラダ	北海道産塩ます切身	白身魚の子デミ てっぱん焼
13 (金)	14 (土)	国産豚肉切り落とし (カタ)	国産釜揚げしらす	まぐろどんぶり用 (ごま風味)	北の大豆きぬ豆腐
18 (水)	19 (木)	国産豚肩ローススライス	さっぱり海藻サラダ	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)	赤魚フィーレ	国産小粒納豆	鶏肉のこがし醤油焼き	中華くらげ
23 (月)	24 (火)	栃木県産豚バラうす切り	五品目野菜の肉焼売	骨とり甘鯛の 炊き込みご飯の素 新	野沢菜こんぶ 新
25 (水)	26 (木)	国産豚小間肉(モモ)	サンラータンの素 新	塩さばフィーレ 新	北の大豆もめん豆腐 新
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)	骨とり黄金かれい	お魚ソーセージとポテトの チリソースセット
30 (月)	31 (火)	豚バラ肉の こうじ味噌炒め 新	のり佃煮	焼津海鮮組 びんちょうまぐろ切り落とし	甘えび尾付きむき

Aコース	Bコース	お魚コース			
2 (月)	3 (火)	シマホッケふっくら干し 新	たこわさび	麻婆なすの素	子持ちカラフトししゃも 南蛮漬け
4 (水)	5 (木)	甘鯛フィーレ(骨とり)	萬菜豆腐	長崎県五島沖で獲れたあじ天日干し	無着色辛子明太子
6 (金)	7 (土)	白身魚フリッター 新	ホッキ貝サラダ	栃木県産小麦の 生ざるうどん(つゆ付)	山菜ミックス水煮 新
9 (月)	10 (火)	とろびんちょうまぐろ 切り落とし	甘えび尾付きむき	ヒラマサ切身	あさひ納豆国産極小粒
11 (水)	12 (木)	まるぎょうざ	中華スープの素	北海道産塩ます切身	豆ひじき
13 (金)	14 (土)	赤魚フィーレ	高原ミックス	三陸・宮古の 真いかぶっかけ丼 新	北の大豆きぬ豆腐
18 (水)	19 (木)	氷温造りシルバー切身 新	昔のままの野菜天	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	八宝菜風焼売	メカジキ味醂漬 (にんにく風味)	国産小粒納豆
23 (月)	24 (火)	北海道産さんま開き (有頭)	ひとくちカット大根	焦がし醤油の いか中華炒めセット 新	国産塩蔵海藻サラダ 新
25 (水)	26 (木)	ねぎとろ	北の大豆もめん豆腐	三陸産真がれい切身	無塩せき あらびきウィンナー
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)	塩さばフィーレ 新	冷製しんじょう 新
30 (月)	31 (火)	ホタテ炊き込みご飯の素	ふっくらだし巻玉子	天然銀鮭切身	沖縄県産 味付もずく三杯酢 新