

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

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	基本コース				
1 (月)	2 (火)	脂がのった赤魚切身 新	無着色辛子明太子	若鶏のXO醬炒め 新	卵で仕上げるきのこスープ	
3 (水)	4 (木)	国産豚小間肉(モモ)	ささがきごぼう天	旬あじ(えら・はら抜き)	越前白胡麻豆腐	
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	焼津海鮮組びんちようまぐろ切り落とし	北海道産甘えび(生食用)	
お休み (月)	9 (火)	縞ほっけ開き干し 新	玉こんにゃく	国産鶏挽肉パラパラミート	彩りポテトマカロニサラダ	国産冷凍あさり
10 (水)	11 (木)	さば文化干三枚おろし	あさひ納豆国産極小粒	鉄鍋餃子	無塩せきあらびきウィンナー	
12 (金)	13 (土)	国産豚肉切り落とし(カタ)	北の大豆もめん豆腐	熟成紅鮭切身	国産塩蔵海藻サラダ	
15 (月)	16 (火)	栃木県産豚ロースうす切り	うすら玉子(水煮)	北海道産野菜使用ミックスベジタブル	さわら昆布醤油漬	緑の大地ボンレスハム(栃木県産豚肉使用)
17 (水)	18 (木)	国産若鶏モモ肉	高原ミックス	三陸・宮古の真いかぶっかけ丼	豆腐とまい茸の信田	
19 (金)	20 (土)	長崎県産天然ブリ切身 新	くるみ小女子	栃木県産ポークハンバーグ	国産具材使用ほうれん草&ベーコンミックス	
22 (月)	23 (火)	こだわりの鯛めしセット	子持ちからふとししゃも	果汁たっぷり豚焼肉	国産小粒納豆	
24 (水)	25 (木)	冷凍パスタ	国産豚小間肉(モモ)	北の大豆きぬ豆腐	ねぎとろ	三陸産めかぶ(たれ付き)
29 (月)	30 (火)	栃木県産豚バラうす切り	まいたけ焼売	手作りえびフライ	栃木県産かぼちゃコロッケ	
31 (水)		縞ほっけ開き干し 新	玉こんにゃく	国産鶏挽肉パラパラミート	彩りポテトマカロニサラダ	国産冷凍あさり

Aコース	Bコース	お魚コース				
1 (月)	2 (火)	イカフラワー塩だれ炒めセット	カルビクッパ 新	カクテキ	脂がのった赤魚切身 新	黒ぶた黒ごまにんにく味噌
3 (水)	4 (木)	旬あじ(えら・はら抜き)	しゃきしゃき野菜天	甘鯛フィーレ(骨とり)	国産具材使用ほうれん草&ベーコンミックス	
5 (金)	6 (土)	まぐろセット(メバチ・ピンチョウ)	ししゃもサクサク揚げ 新	栃木県産小麦の味噌ラーメン 新	味付け玉子	
お休み (月)	9 (火)	メヌケ柚子みりん干し	れんこん水煮(ホール)	栃の木 まいたけ	白身魚のサイコロステーキ用 新	彩りポテトマカロニサラダ
10 (水)	11 (木)	国産豚ローススライス	三陸産たこ南蛮漬 新	金華さば三枚卸(加塩)	あさひ納豆国産極小粒	
12 (金)	13 (土)	熟成紅鮭切身	真昆布のり黒酢仕立て	ふっくら骨とりかれいの唐揚げ 新	生なめこ	北の大豆もめん豆腐
15 (月)	16 (火)	冷凍さんま	とっておきはんぺん	にら餃子(栃木県産豚肉・にら使用)	緑の大地ボンレスハム(栃木県産豚肉使用)	
17 (水)	18 (木)	メカジキ塩こうじ漬	国産釜揚げしらす	海鮮丼の具(甘エビ・帆立・めかぶ)	北の大豆きぬ練りおあげ	
19 (金)	20 (土)	長崎県産天然ブリ切身 新	きのこグラタン 新	脂ののった北海道産真ほっけ開き	キャベツミックス漬け(しそ風味)	
22 (月)	23 (火)	こだわりの鯛めしセット	パクッと食べられるあらかぶの一夜干し(骨とり) 新	塩白鮭切身(中辛口)	おさしみぎばさ	国産小粒納豆
24 (水)	25 (木)	さわらフィーレ 新	北の大豆きぬ豆腐	冷凍パスタ	無着色たらこ(切り) 新	やさいとさかなのシーセージ
29 (月)	30 (火)	バショウカジキ(刺身用) 新	しめさば昆布メ	手作りえびフライ	栃木県産かぼちゃコロッケ	
31 (水)		メヌケ柚子みりん干し	れんこん水煮(ホール)	栃の木 まいたけ	白身魚のサイコロステーキ用 新	彩りポテトマカロニサラダ