

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6日と7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 (金) 福豆 カゼト	2 (土)	赤魚芳醇粕漬	生なめこ	栃木県産豚モモ細切り	お料理 サラダスティック	愛知県産 真いわし丸干し 新
4 (月)	5 (火)	栃木県産牛豚合挽きハンバーグ	北海道十勝産 スイートコーン	彩りポテト マカロニサラダ	脂ののった北海道産 真ほっけ開き	無着色辛子めんたいこ(切子)
6 (水)	7 (木)	国産若鶏モモ肉	国産活あさり	熟成紅鮭切身	和風オムレツの素	尚仁沢名水絹豆腐
8 (金)	9 (土)	国産豚ローススライス	釜あげしらす 新	籠清のおでんセット	おでん用 三角こんにゃく	
11 (月) お休み	12 (火)	氷温造りシルバー昆布白しょうゆ漬 新	無塩せき あらびきウィンナー	ジャンボ餃子	きのこの中華スープ	
13 (水)	14 (木)	栃木県産小麦の珠泉焼そば(ソース付)	国産豚小間肉(モモ)	もやし	まぐろセット(メバチ・ピンチョウ)	あさひ納豆 国産極小粒
15 (金)	16 (土)	手作りえびフライ	三田屋コロッケ	国産豚バラ肉の焼肉丼用	カクテキ	
18 (月)	19 (火)	ピチットさばフィーレ	白和えの素(国産大豆使用) 新	季節野菜で仕上げる鶏肉のクリーム煮 新	緑の大地ポンレスハム(栃木県産豚肉使用)	
20 (水)	21 (木)	国産豚肉切り落とし(カタ)	三陸早採りわかめ	こだわりの蛸めしセット	ぶたにらまんじゅう	
22 (金)	23 (土)	広島産生かき(加熱用)	真だら小切	栃木県産しいたけ	北の大豆もめん豆腐	麺はじめ讃岐うどん
25 (月)	26 (火)	栃木県産豚バラうす切り	国産小粒納豆	ねぎとろ	子持ちカラフトししゃも南蛮漬	あっさりごぼう(かつお味)
27 (水)	28 (木) お休み	氷温造りシルバー昆布白しょうゆ漬 新	無塩せき あらびきウィンナー	ジャンボ餃子	きのこの中華スープ	

Aコース	Bコース	お魚コース				
1 (金) 福豆 カゼト	2 (土)	赤魚芳醇粕漬	キャベツミックス漬け(しそ風味)	手巻き寿司セット	国産真いわし丸干し(中羽)	
4 (月)	5 (火)	脂ののった北海道産 真ほっけ開き	無着色辛子めんたいこ(切子)	浜名湖産生のり	いかのオイスターソース炒めセット	とろみ中華スープの素 新
6 (水)	7 (木)	熟成紅鮭切身	国産活あさり	ぶりあら煮用(身入り)タレ付き	尚仁沢名水絹豆腐	栃木県産しいたけ
8 (金)	9 (土)	国産豚ローススライス	長なす浅漬	籠清のおでんセット	おでん用 三角こんにゃく	
11 (月) お休み	12 (火)	骨ぬきあじみりん干し 新	めかぶとギバサ(タレ付) 新	とちぎゆめポーク入り餃子	ニラ玉セット	
13 (水)	14 (木)	栃木県産小麦の珠泉焼そば(ソース付)	やりいか輪切り(下足付)	無塩せき あらびきウィンナー	メダイ切り身	あさひ納豆 国産極小粒
15 (金)	16 (土)	手作りえびフライ	三田屋コロッケ	ねぎとろ	越前白胡麻どうふ	
18 (月)	19 (火)	ピチットさばフィーレ	五品目野菜の肉焼売	かれいゆず味噌漬	日光国産大豆油あげ	かしくるみ
20 (水)	21 (木)	気仙沼産モウカザメ(モロ)切身(加熱用)	白身魚とチーズの磯辺焼き 新	こだわりの蛸めしセット	三陸早採りわかめ	
22 (金)	23 (土)	チゲ鍋セット 新	広島産生かき(加熱用)	しめじ	北の大豆もめん豆腐	麺はじめ讃岐うどん
25 (月)	26 (火)	塩白鮭切身(中辛口)	さんまのすり身(味付)	ピンチョウ 切り落とし	北海道産 天然ひらめエンガワ	国産小粒納豆
27 (水)	28 (木) お休み	骨ぬきあじみりん干し 新	めかぶとギバサ(タレ付) 新	とちぎゆめポーク入り餃子	ニラ玉セット	