

食材宅配商品一覧表

7 Jul

Aコース 月水金
Bコース 火木土



キ

キ



キ

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5日と6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	ヘルシーコース				商品名	商品名
						体に良い食べ合わせ	
3 (月)	4 (火)	栃木県産豚ロース 塩ダレ漬け 免疫力増強	カットほうれんそう	赤魚いしる干し (半身)	刻み梅漬		
5 (水)	6 (木)	国産若鶏モモ肉	炒め物用カット野菜 (玉ねぎ、黄赤パプリカ、ピーマン)	生そうめん (祝いの大地) タレ付	尚仁沢名水 もめん豆腐		
7 (金)	8 (土)	栃木県産豚ロース 切身	あさひ納豆 国産極小粒	オクラ	真だら小切	きんぴらごぼう	
10 (月)	11 (火)	国産豚肉切り落とし (カタ)	蔵王ハヤシ (蔵王産いちじく入り)濃縮ソース	玉ねぎ	さば文化干 三枚おろし	無着色辛子明太子	
12 (水)	13 (木)	にら餃子 (栃木県産豚肉・にら使用)	三陸早採りわかめ	北海道産塩ます 切身 新	炒め物用カット野菜 (キャベツ・人参・玉ねぎ)		
14 (金)	15 (土)	国産豚ロース スライス 疲労回復	ミニトマト	海鮮丼の具 (甘エビ・帆立・めかふ)	まいわし野菜漬 (ひとくちカット)		
17 (月) お休み	18 (火)	みつせ鶏黒胡椒焼き	本生黒きくらげ (栃木県産)	瀬戸内産 舌平目切身 新	こんにゃくカルパッチョ (イタリアン)		
19 (水)	20 (木)	栃木県産豚挽肉 パラパラミート 免疫力増強	ピーマン	中華スープの素	シルバー塩こうじ漬	静岡県産 釜揚げしらす	
21 (金)	22 (土)	国産豚肩ロース スライス	栃木県産葱入り 笹かまぼこ 新	手もみ風冷し中華(醤油味) (栃木県産小麦使用)	緑の大地ボンレスハム (栃木県産豚肉使用)	きゅうり	
24 (月)	25 (火)	鶏肉の 和風おろし炒め用	野菜セット (玉ねぎ・人参)	静岡県産 えびす鰻蒲焼	冷凍大和しじみ (青森県産)		
26 (水)	27 (木)	国産豚モモスライス	もやし	国内産やりいか (煮物・炒め物用)	とろびんちようまぐろ 切り落とし	国産小粒納豆	
28 (金)	29 (土)	麻婆なすの素 新	なす	北の大豆きぬ豆腐	熟成紅鮭切身	野沢菜と長芋のあさづけ (わさび風味)	
31 (月)		みつせ鶏黒胡椒焼き	本生黒きくらげ (栃木県産)	瀬戸内産 舌平目切身 新	こんにゃくカルパッチョ (イタリアン)		

Aコース	Bコース	あじわいコース	
3 (月)	4 (火)	とちぎ和牛ハンバーグ(ソース付)	かれいゆず味噌漬 新
5 (水)	6 (木)	五穀味鶏モモ肉(青森県産)	赤魚開き干し
7 (金)	8 (土)	能登の船凍いか	銀聖鮭ステーキ
10 (月)	11 (火)	とちぎゆめポークローススライス	瀬戸内産黒鯛切身
12 (水)	13 (木)	天然本まぐろソテー用	じゅわっとひものアジ 新
14 (金)	15 (土)	とちぎゆめポークモモスライス	手巻き寿司セット
17 (月) お休み	18 (火)	戻り金華さば一夜干し	無着色辛子明太子デラックス
19 (水)	20 (木)	とちぎゆめポーク切り落とし(カタ)	本目抜切身
21 (金)	22 (土)	菜彩鶏モモ肉(岩手県産)	三陸産天然ひらめ刺身用
24 (月)	25 (火)	静岡県産えびす鰻蒲焼	神西湖冷凍大和しじみ
26 (水)	27 (木)	天然フラワーえび	大ばち鮎中トロ柵
28 (金)	29 (土)	とちぎゆめポークバラスライス	銀だら京かす漬
31 (月)		戻り金華さば一夜干し	無着色辛子明太子デラックス