

# 食材宅配商品一覧表

10  
Oct

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)	さば文化干 三枚おろし	混ぜちりめん	新 麺はじめ 讃岐うどん	新 鶏つみれのたね	新 カットほうれんそう	
4 (水)	5 (木)	国産豚モモスライス	やりいか輪切り (下足付)	新 まぐろ塩こうじ漬	国産活あさり		
6 (金)	7 (土)	国産豚肉切り落とし (カタ)	あさひ納豆 国産極小粒	銀さし造り	羅臼産いくら醤油漬		
お休み (月)	10 (火)	赤魚フィーレ	五品目野菜の肉焼売	信州はちみつ味噌 焼肉	めかぶスライス (タレ付)		
11 (水)	12 (木)	こだわりの 蛸めしセット	ひとくちカット大根	横浜大飯店監修 麻婆ソース(広東式)	北の大豆もめん豆腐	きのこの中華スープ	
13 (金)	14 (土)	国産若鶏モモ肉	中華くらげ	熟成紅鮭切身	しめじ	緑の大地ボンレスハム (栃木県産豚肉使用)	
16 (月)	17 (火)	国産豚ロース スライス	いわしマリネ	漁師風 いか醤油漬	ふんわり味付巻ゆば		
18 (水)	19 (木)	国産豚肉切り落とし (カタ)	ごぼうサラダ	真だら切身	新 オムレツセット (デミグラスソース付)		
20 (金)	お休み (月)	赤魚フィーレ	五品目野菜の肉焼売	信州はちみつ味噌 焼肉	めかぶスライス (タレ付)		
23 (月)	24 (火)	栃木県産豚バラ うす切り	白花豆	冷凍パスタ	無着色たらこ	無塩せき あらびきウィンナー	
25 (水)	26 (木)	国産豚肩ロース スライス	完熟トマトと チーズのハヤシルー	新 とろびんちようまぐろ 切り落とし	国産小粒納豆		
27 (金)	28 (土)	鶏肉の 和風醤油炒め用	新 尚仁沢名水絹豆腐	有頭海老フライ	新 栃木県産 かぼちゃコロッケ		
30 (月)	31 (火)	北海道産 真ほっけ開き	地魚 ちぎりまいたけ	新 とちぎゆめポーク入り 餃子	三陸早採りわかめ		

Aコース	Bコース	お魚コース					
2 (月)	3 (火)	さば文化干 三枚おろし	マカロニサラダ	栃の木 まいたけ	漁師風いか醤油漬	清内路あかね	
4 (水)	5 (木)	メヌケ 柚子みりん干し	新 輪島産茎わかめ	天然ひらめ (ムニエル用)	国産活あさり		
6 (金)	7 (土)	シーフードりんごカレー セット(えび、いか)	国産鶏団子の 塩スープセット	さわら切身	手かけ玉葱	あさひ納豆 国産極小粒	
お休み (月)	10 (火)	北海道産さんま開き (有頭)	鰹だし味付数の子	赤魚芳醇粕漬	国産具材の茶碗蒸し		
11 (水)	12 (木)	まぐろセット (メバチ・ピンチョウ)	天然ひらめ エンガワ刺身用	こだわりの 蛸めしセット	北の大豆もめん豆腐		
13 (金)	14 (土)	野菜餃子	緑の大地ボンレスハム (栃木県産豚肉使用)	熟成紅鮭切身	メヒカリ唐揚げ用	新	
16 (月)	17 (火)	丸あじ開き干し	田舎金時豆	漁師の まぐろどん	遊心庵生ゆば	新	
18 (水)	19 (木)	国産豚肩ロース スライス	野沢菜しょうゆ漬	真だら切身	新 静岡県産 釜揚げしらす		
20 (金)	お休み (月)	北海道産さんま開き (有頭)	鰹だし味付数の子	赤魚芳醇粕漬	国産具材の茶碗蒸し		
23 (月)	24 (火)	ピチットシマホッケ フィーレ	真昆布のり 黒酢仕立て	冷凍パスタ	旬寒 スルメイカと アンチョビのトマトソース	新 北海道十勝めむろ産 焼きじゃがバター	
25 (水)	26 (木)	甘鯛フィーレ (骨とり)	新 ふたにらまんじゅう	とろびんちようまぐろ 切り落とし	国産小粒納豆		
27 (金)	28 (土)	銀ひらす白醤油漬	尚仁沢名水絹豆腐	有頭海老フライ	新 栃木県産 かぼちゃコロッケ		
30 (月)	31 (火)	時鮭切身	三陸早採りわかめ	いわし明太	新 白身魚の子チミ てつぱん焼	新	