

食材宅配商品一覧表

5
May

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10日と11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)	赤魚塩麹漬切身 (レンジ対応)	静岡県産 釜揚げしらす	鶏手羽元の フライドチキン	緑の大地ボンレスハム (栃木県産豚肉使用)	
5 お休み (金)	6 (土)	ジャンボ餃子	ワンダフルサラダ (かに風味かまぼこ)	銀ひらす 生姜みそ漬	ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	
8 (月)	9 (火)	新鮮かつお(刺身用)	甘えび尾付きむき	栃木県産豚ロース しょうゆ糀たれ漬	あさひ納豆 国産極小粒	
10 (水)	11 (木)	国産若鶏モモ肉	かしくるみ	天然銀鮭切身	しめじ	北の大豆もめん豆腐
12 (金)	13 (土)	国産豚肉切り落とし (カタ)	ひろさきや直火焼き りんごカレー(甘口)	丸ごと食べられる カレイの唐揚げ	豚肉と豆もやしの あっさりスープの素	
15 (月)	16 (火)	国産豚ロース スライス	国産本格キムチ	まぐろハラモ やわらか醤油漬	冷凍大和しじみ (青森県産)	
17 (水)	18 (木)	国産塩さば切身	手かけ玉葱	牛丼の具 (栃木県産牛肉使用)	三陸早採りわかめ	
19 (金)	20 (土)	尚仁沢生ラーメン(タンメン) 栃木県産小麦使用	国産豚肩ロース スライス	天然むきえびの チリソース(甘口)	ぶたにらまんじゅう	
22 (月)	23 (火)	ねぎとろ	北海道産エビス種使用 かぼちゃ	栃木県産豚モモ肉の にら味噌漬	ホッキ貝サラダ	
24 (水)	25 (木)	国産豚モモ スライス	国産小粒納豆	メダイ切身	無着色辛子明太子	
26 (金)	27 (土)	国産豚肉切り落とし (カタ)	尚仁沢名水絹豆腐	縞ほっけ開き干し	しぼり大根	
29 (月)	30 (火)	栃木県産豚バラ うす切り	子持ちししゃも 南蛮漬	熟成紅鮭切身	海の五食やさしい	
31 (水)		ジャンボ餃子	ワンダフルサラダ (かに風味かまぼこ)	銀ひらす 生姜みそ漬	ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	

Aコース	Bコース	お魚コース			
1 (月)	2 (火)	赤魚塩麹漬切身 (レンジ対応)	静岡県産釜揚げしらす	海鮮丼の具 (甘エビ・帆立・めかぶ)	天然水仕込み茶碗蒸し カニ
5 お休み (金)	6 (土)	銀だら切身	ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	さんま天日寒風干し	のり佃煮
8 (月)	9 (火)	かれい白しょうゆ漬	あさひ納豆 国産極小粒	新鮮かつお(刺身用)	青森県産ほたて貝柱 (刺身用)
10 (水)	11 (木)	天然銀鮭切身	かしくるみ	あじ開き銘茶干し	北の大豆もめん豆腐
12 (金)	13 (土)	かます開き干し(無頭)	琥珀揚げ	ひろさきや直火焼き りんごカレー(甘口)	手作りえびフライ
15 (月)	16 (火)	銀ひらす生姜みそ漬	ぶたにらまんじゅう	白身魚の紙包(ポン酢味)	田舎金時豆
17 (水)	18 (木)	国産豚ローススライス	子持ちししゃも南蛮漬	きはだまぐろ山かけ	三陸早採りわかめ
19 (金)	20 (土)	縞ほっけ開き干し	ふんわり味付巻ゆば	尚仁沢生ラーメン(タンメン) 栃木県産小麦使用	いかえびミックス
22 (月)	23 (火)	しょうが入り棒餃子	きのこの中華スープ	国産すすき切身	冷凍大和しじみ (青森県産)
24 (水)	25 (木)	メカジキ醤油こうじ漬	国産小粒納豆	ピチットさばフィーレ	無着色辛子明太子
26 (金)	27 (土)	びんちょうまぐろ 切り落とし	昔のままの野菜天	ホタテ 炊き込みご飯の素	尚仁沢名水絹豆腐
29 (月)	30 (火)	熟成紅鮭切身	ゆず風味長いも漬	天然ひらめ(ムニエル用)	ホッキ貝サラダ
31 (水)		銀だら切身	ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	さんま天日寒風干し	のり佃煮