

# 食材宅配商品一覧表

8  
Aug

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2日と3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 (火)	銀ひらすみりん漬	ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	栃木県産豚ロース 切身	くるみ小女子	
2 (水)	3 (木)	国産若鶏モモ肉	北海道十勝めむろ産 焼きじゃがバター	なまうどん (栃木県産小麦使用) つゆ付	桜えびかき揚げ	
4 (金)	5 (土)	長崎県五島沖で獲れた あじ天日干し	あさひ納豆 国産極小粒	炭火風味の 豚焼き	春雨のかき玉スープ	
7 (月)	8 (火)	国産豚ロース スライス	八宝菜風焼売	本生黒さくらげ (栃木県産)	時鮭切身	新潟産 なめ茸
9 (水)	10 (木)	国産豚肉切り落とし (カタ)	北の大豆もめん豆腐	手巻き寿司セット	国産塩蔵さざみ昆布	
11 (金)	17 (木)	天日干し真さば 三枚卸	無着色辛子明太子	しょうが餃子	蒸し鶏スライス	
18 (金)	19 (土)	きはだまぐろ 山かけ	国産冷凍あさり	ダブルごまだれ冷し中華 (栃木県産小麦使用)	緑の大地ポンレスハム (栃木県産豚肉使用)	
21 (月)	22 (火)	国産豚肉切り落とし (カタ)	イカフラワー 塩だれ炒めセット	瀬戸内産すすき切身	国産小粒納豆	
23 (水)	24 (木)	国産豚モモ スライス	オムレツセット (トマトソース付)	熟成紅鮭切身	高原野菜ミックス	
25 (金)	26 (土)	国産豚肩ロース スライス	尚仁沢名水絹豆腐	こだわりの 海老めしセット	沖縄県産生もずく (タレ付)	
28 (月)	29 (火)	栃木県産豚バラ うす切り	田舎金時豆	とろびんちょうまぐろ 切り落とし	小田原籠清の豆かま (白)	
30 (水)	お休み	銀ひらすみりん漬	ひとくちさしみこんにゃく (タレ付)	栃木県産豚ロース 切身	くるみ小女子	

Aコース	Bコース	お魚コース				
	1 (火)	天日干し真さば 三枚卸	大学揚げ	白身魚フリッター 中華甘酢炒めセット	静岡県産 釜揚げしらす	
2 (水)	3 (木)	きはだまぐろ腹身 ステーキ用	貝柱焼売	なまうどん (栃木県産小麦使用) つゆ付	蒸し鶏スライス	
4 (金)	5 (土)	赤魚フィーレ	あさひ納豆 国産極小粒	銀ひらす西京漬け	ゆず白菜	
7 (月)	8 (火)	時鮭切身	新潟産 なめ茸	千葉県産真いわし 三枚おろし	和風オムレツの素	カットほうれんそう
9 (水)	10 (木)	天ぷら用えび (フラワー)	国産塩蔵さざみ昆布	手巻き寿司セット (いくら入り)	北の大豆もめん豆腐	
11 (金)	17 (木)	一汐しまほっけ フィーレー夜干し	無着色辛子明太子	キャベツたっぷり餃子 (栃木県産豚肉・小麦・米粉使用)	豚肉と豆もやしの あっさりスープの素	
18 (金)	19 (土)	イカとまぐろの たたき身丼	めかぶスライス (タレ付)	ダブルごまだれ冷し中華 (栃木県産小麦使用)	緑の大地ポンレスハム (栃木県産豚肉使用)	
21 (月)	22 (火)	さんま塩糍漬	国産小粒納豆	瀬戸内産すすき切身	国産冷凍あさり	ポテトサラダ
23 (水)	24 (木)	国産豚ロース スライス	子持ちししゃも	熟成紅鮭切身	籠清さしみかまぼこ	
25 (金)	26 (土)	スキンレスたら切身 ソテー用	尚仁沢名水絹豆腐	こだわりの 海老めしセット	高原野菜ミックス	
28 (月)	29 (火)	とろびんちょうまぐろ 切り落とし	国産あじ刺身	子持ち浅羽かれい 切身	三陸早採りわかめ	
30 (水)	お休み	天日干し真さば 三枚卸	大学揚げ	白身魚フリッター 中華甘酢炒めセット	静岡県産 釜揚げしらす	