

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

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	基本コース				
3 (月)	4 (火)	骨とり黄金かれい	カットほうれんそう	まぐろ油漬・フレーク	麻婆なすの素	新 子持ちカラフトししゃも南蛮漬
5 (水)	6 (木)	国産若鶏モモ肉	尚仁沢名水もめん豆腐	生そうめん(祝いの大地)タレ付	玉ねぎ天	
7 (金)	8 (土)	シルバー塩こうじ漬	あさひ納豆 国産極小粒	栃木県産豚ロース切身	生から作ったカットたこ	
10 (月)	11 (火)	国産豚ローススライス	白花豆	国産あじ刺身	青森県産ほたて貝柱(刺身用)	
12 (水)	13 (木)	北海道産塩ます切身	新 金ごまおかか	野菜餃子	中華スープの素	
14 (金)	15 (土)	国産豚肉切り落とし(カタ)	鳴門産中華風 茎わかめサラダ	新 まぐろどんぶり用	長いもわさび風味	
17 (月) お休み	18 (火)	しまほっけ センターカット	無着色辛子明太子	新 栃木県産豚肉のオイスター炒め	さんま黒酢煮	
19 (水)	20 (木)	国産豚モモスライス	静岡県産 釜揚げしらす	さば文化干 三枚おろし	いかとえびの塩ダレ炒め用	新
21 (金)	22 (土)	国産豚肩ローススライス	国産 やわらか高野豆腐	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)	
24 (月)	25 (火)	新 栃木県産豚挽肉パラパラミート	ドライカレーの素	新 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)	国産豚肉切り落とし(カタ)	かに玉セット	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)	国産豚バラスライス	塩麴やわらか漬け豚肉焼売(栃木県産小麦・豚肉使用)	熟成紅鮭切身	北の大豆きぬ豆腐	
31 (月)		しまほっけ センターカット	無着色辛子明太子	新 栃木県産豚肉のオイスター炒め	さんま黒酢煮	

Aコース	Bコース	お魚コース				
3 (月)	4 (火)	長崎県五島沖で獲れたあじ天日干し	白花豆	海鮮みそ炒め(いか・ほたて)	新 本生黒きくらげ(栃木県産)	中華スープの素
5 (水)	6 (木)	めばちまぐろ切り落とし	かれいえんがわ(生食用)	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)	さば文化干 三枚おろし	あさひ納豆 国産極小粒	シルバー塩こうじ漬	新 栃木県産葱入り 笹かまぼこ	
10 (月)	11 (火)	しまほっけ センターカット	沖縄県産生もすく(タレ付)	メダイ切身	丸ごと焼きじゃがいも	
12 (水)	13 (木)	天然銀鮭切身	金ごま入りしそ味ひじき	新 ジャンボ餃子	国産本格キムチ	
14 (金)	15 (土)	国産豚ローススライス	甘えび唐揚げ(プリフライ)	まぐろ屋さんのまぐろ丼用(白醤油仕立て)	北海道産 ポイルほたて	
17 (月) お休み	18 (火)	銀ひらすみりん漬	冷やし茶碗蒸し	赤魚いしる干し(半身)	無着色辛子明太子	
19 (水)	20 (木)	国産船凍メカジキ切身	茎わかめと昆布のこりこりサラダ	舌平目の甘酢あん炒め	静岡県産 釜揚げしらす	
21 (金)	22 (土)	金目鯛開き銘茶干し	煮物セット(さつま揚・ちくわ)	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)	
24 (月)	25 (火)	ヒラマサ切身	国産 やわらか高野豆腐	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)	新 釧路産 いわし開き干し	国産小粒納豆	いかの炊き込みご飯の素	五品目野菜の肉焼売	
28 (金)	29 (土)	熟成紅鮭切身	北の大豆きぬ豆腐	とろびんちようまぐろ切り落とし	長いもわさび風味	
31 (月)		銀ひらすみりん漬	冷やし茶碗蒸し	赤魚いしる干し(半身)	無着色辛子明太子	