



夕食宅配 献立表



おかず8品

2026年8月3日



2026年8月14日

天候の関係でやむをえず献立を一部変更することがありますので、ご了承ください。

8月3日(月)
ブリと大根の生姜煮
キャベツとメンマの炒め物
れんこんカレーフライ
小松菜のごま和え
さつま揚げ
お漬物(しば漬け)
大豆ときのこの旨煮
玉ねぎの酢の物
エネルギー407 kcal
塩分4.4g

8月4日(火)
鶏の梅あんかけ
里芋とごぼうのみそ煮
鶏つくねの照焼き
春雨の中華和え
ピーマンのツナ炒め
果物(黄桃)
マカロニソテー
ほうれん草のお浸し
エネルギー500 kcal
塩分3.8g

8月5日(水)
すき焼き煮
カレーコロッケ
ひじきのサラダ
焼売
もやしのねぎ和え
お漬物(さくら漬け)
お好み焼き
ブロッコリーのカレー炒め
エネルギー386 kcal
塩分4.7g

8月6日(木)
鯖の塩焼きとちくわ磯辺揚げ
チンゲン菜の中華炒め
玉子焼き
こんにゃくと山くらげの和え物
海藻サラダ
お漬物(ゆかり大根漬け)
菜の花のお浸し
なすの甘辛炒め
エネルギー389 kcal
塩分4.2g

8月7日(金)
オムレツのカレーソース
きんぴられんこん
昆布の煮物
肉だんご
ポテトサラダ
佃煮(かつお節)
海鮮ステーキ
コーンソテー
エネルギー470 kcal
塩分4.2g

コープの夕食宅配は
素材の旨味と栄養バランスを考えた、
日替わりの献立となっています。

*塩分 4.5g以下
*カロリー 500kcal以下



◆◆◆ お召し上がり方 ◆◆◆

容器は「レンジ対応」です。



- ①ふたを取り、生野菜や和え物・果物・漬け物などを取り出します。
- ②ラップをせずに電子レンジ
500Wの場合は約2分
1000Wの場合は約1分
を目安に温めてください。
*冷たい場合は10秒ずつ再加熱してください。
*加熱しすぎると容器が傷みますので、少しずつ温めてください。

8月10日(月)
タラの和風あんかけ
がんもの含め煮
こんにゃくの辛子みそ和え
かぼちゃサラダ
山菜のお浸し
お漬物(さくら漬け)
さといもの旨煮
野菜かき揚げ
エネルギー350 kcal
塩分4.5g

8月11日(火)
山の日

8月12日(水)
たこカツ
切干大根の煮物
鶏とピーマンの中華炒め
いんげんのごま和え
ぎょうざ
佃煮(しそ昆布)
千草焼き
チキンステーキ
エネルギー375 kcal
塩分3.6g

8月13日(木)
アジのトマトソース
おさつコロッケ
ハムステーキ
キャベツのパペロン炒め
ブロッコリーのサラダ
お漬物(つぼ漬け)
焼き豆腐の煮物
にらまんじゅう
エネルギー348 kcal
塩分3.7g

8月14日(金)
和風ハンバーグ
チンゲン菜と椎茸のツナ炒め
高野豆腐とふきの煮物
昆布と玉ねぎの酢の物
キャベツの高菜和え
白花生
じゃが芋のコンソメ煮
青菜のお浸し
エネルギー310 kcal
塩分3.6g

ご利用のみなさまへ



*保管方法

お受け取り後は冷蔵庫に入れて保管し、当日の午後10時までにお召し上がりください。

応援食をご利用いただいた際の、冷凍おかずは「冷凍庫」に保管してください。

*容器は洗浄していただき乾燥後、翌日配達スタッフにお返しく下さい。

*翌週の変更(数量変更・再開・お休み)は、**水曜日 午後4時まで**にご連絡ください。

※ご注文はすべて1週間単位となり、水曜日午後4時以降は翌週配達のご注文変更や

休止は受けかねます。



ご相談・ご連絡は

☎ 0120-336-021

生活協同組合しまね
受付時間

問合せセンターまで
ご連絡ください。

(月) ~ (金) 8:30~20:00

(土) 9:00~17:00

