

コープの夕食宅配 2024年4月 メニュー情報

0120-279-949 受付時間 10:00から18:00(日)から(土)
日曜日はお休みです。

4月第1週

	4月1日(月)	4月2日(火)	4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)	4月6日(土)	
松竹梅 バランス	主菜	豚肉の生姜焼き	鶏肉とカシューナッツの炒め物	赤魚の西京焼き	鶏唐揚げの葱ソースがけ	かにクリームコロッケ	豚ばらの甘辛煮
	栄養表示	熱量350kcal、蛋白質22.9g、 脂質15.6g、炭水化物32.9g	熱量334kcal、蛋白質16.3g、 脂質17.1g、炭水化物31.8g	熱量326kcal、蛋白質24.8g、 脂質14.1g、炭水化物22.1g	熱量499kcal、蛋白質21.0g、 脂質28.4g、炭水化物39.1g	熱量376kcal、蛋白質11.0g、 脂質25.4g、炭水化物28.7g	熱量380kcal、蛋白質19.1g、 脂質23.4g、炭水化物23.4g
	食塩相当量	3.2g (推定値)	3.4g (推定値)	3.4g (推定値)	3.5g (推定値)	2.0g (推定値)	3.3g (推定値)
	アレルギー	豚肉、大豆、えび、小麦	鶏肉、大豆、小麦、卵、豚肉、ごま、さば、 カシューナッツ、ゼラチン	大豆、牛肉、小麦、りんご	鶏肉、小麦、大豆、豚肉、ごま、乳	かに、小麦、乳、大豆、鶏肉、ゼラチン、 豚肉、卵	大豆、豚肉、小麦、卵、乳、鶏肉
竹梅 バランス	主菜A	ミルフィーユカツ	そいの幽庵焼き	鶏肉の照焼き	羅臼産秋鮭のパン粉焼き	牛肉と竹の子の中華炒め	ほっけの唐揚げ野菜あんかけ
	栄養表示	熱量283kcal、蛋白質13.2g、 脂質17.9g、炭水化物19.2g	熱量254kcal、蛋白質17.5g、 脂質7.8g、炭水化物26.6g	熱量255kcal、蛋白質14.8g、 脂質11.5g、炭水化物24.8g	熱量254kcal、蛋白質16.1g、 脂質14.3g、炭水化物18.3g	熱量302kcal、蛋白質14.0g、 脂質17.4g、炭水化物23.9g	熱量254kcal、蛋白質14.5g、 脂質14.9g、炭水化物20.0g
	食塩相当量	2.0g (推定値)	2.5g (推定値)	2.0g (推定値)	2.5g (推定値)	1.3g (推定値)	2.5g (推定値)
	アレルギー	小麦、卵、乳、大豆、豚肉、鶏肉、ごま	小麦、卵、大豆、鶏肉、ゼラチン、ごま、乳	鶏肉、えび、かに、小麦、大豆	さけ、さば、大豆、小麦、豚肉、卵、ごま	牛肉、小麦、大豆、ごま、りんご、鶏肉、 豚肉、ゼラチン	小麦、大豆、卵、乳、豚肉、鶏肉、ゼラチン、 ごま
主菜B	羅臼産浅羽がれの塩焼き	鶏肉のマヨボネ炒め	北海道産ますフライ	豚肉のすき焼き風煮	赤魚の粕漬け焼き	チキンソテーのトマトソース	
栄養表示	熱量246kcal、蛋白質19.8g、 脂質12.6g、炭水化物11.9g	熱量269kcal、蛋白質14.9g、 脂質15.1g、炭水化物21.0g	熱量260kcal、蛋白質17.4g、 脂質13.0g、炭水化物26.4g	熱量307kcal、蛋白質11.9g、 脂質21.8g、炭水化物18.7g	熱量283kcal、蛋白質18.2g、 脂質10.1g、炭水化物24.7g	熱量259kcal、蛋白質13.6g、 脂質16.6g、炭水化物15.6g	
食塩相当量	1.9g (推定値)	2.3g (推定値)	2.0g (推定値)	2.5g (推定値)	1.5g (推定値)	2.4g (推定値)	
アレルギー	小麦、卵、大豆、乳、鶏肉、ごま	鶏肉、大豆、ゼラチン、ごま、小麦、卵、乳	小麦、卵、乳、さけ、大豆、ゼラチン、鶏肉、 えび、かに	豚肉、大豆、さば、小麦、ごま	小麦、卵、大豆、ごま、りんご	鶏肉、大豆、小麦、卵、乳、豚肉、ゼラチン、 ごま	
梅 ハイライト	主菜A	鶏肉の甘酢あんかけ	あじフライ	豚肉と玉葱の甘辛炒め	お麩のプルコギ風	鶏肉の生姜炒め	野菜のスクランブルエッグ
	栄養表示	熱量233kcal、蛋白質14.0g、 脂質14.3g、炭水化物15.2g	熱量276kcal、蛋白質13.8g、 脂質11.2g、炭水化物32.7g	熱量345kcal、蛋白質15.1g、 脂質18.3g、炭水化物30.6g	熱量218kcal、蛋白質6.0g、 脂質10.0g、炭水化物28.7g	熱量226kcal、蛋白質12.4g、 脂質11.9g、炭水化物18.1g	熱量193kcal、蛋白質7.0g、 脂質12.3g、炭水化物19.9g
	食塩相当量	1.9g (推定値)	3.0g (推定値)	1.8g (推定値)	1.8g (推定値)	1.7g (推定値)	2.3g (推定値)
	アレルギー	鶏肉、大豆、小麦、ごま、卵、乳	小麦、大豆、ゼラチン、ごま、乳	豚肉、小麦、卵、大豆、鶏肉	小麦、大豆、豚肉、ごま	鶏肉、えび、小麦、卵、乳、大豆、豚肉、 ゼラチン、ごま、りんご	小麦、卵、大豆、乳、豚肉、鶏肉、ゼラチン、 ごま
主菜B	高野豆腐とこんにゃくの炒め煮	豚肉のオニオンソース	厚揚げとチンゲン菜の中華煮	根菜と肉団子の煮物	はんぺんの甘辛炒め	豚肉のオニオンソースがけ	
栄養表示	熱量165kcal、蛋白質8.5g、 脂質10.1g、炭水化物14.6g	熱量239kcal、蛋白質15.2g、 脂質10.1g、炭水化物25.1g	熱量262kcal、蛋白質7.1g、 脂質13.4g、炭水化物30.9g	熱量301kcal、蛋白質10.0g、 脂質14.1g、炭水化物36.7g	熱量150kcal、蛋白質6.3g、 脂質5.5g、炭水化物21.5g	熱量217kcal、蛋白質13.2g、 脂質11.8g、炭水化物17.6g	
食塩相当量	1.8g (推定値)	3.1g (推定値)	1.5g (推定値)	2.6g (推定値)	2.0g (推定値)	2.3g (推定値)	
アレルギー	大豆、小麦、ごま、卵、乳	豚肉、大豆、ゼラチン、ごま、小麦、乳	大豆、小麦、卵、豚肉、鶏肉、ごま、 ゼラチン	小麦、大豆、卵、乳、鶏肉、豚肉、ごま	えび、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、 ゼラチン、かに、ごま、りんご	豚肉、大豆、小麦、卵、乳、鶏肉、ゼラチン、 ごま	

週替わりメニュー	4月第1週(4月1日~5日)
メニュー名	三元豚ロースのスパカツ
栄養表示	熱量720kcal、蛋白質28.1g、 脂質26.5g、炭水化物92.6g
食塩相当量	2.6g (推定値)
アレルギー	小麦、卵、乳、大豆、豚肉、牛肉、りんご

麺類	お届け日	4月4日(木)
メニュー名		濃厚コク醤油ラーメン
栄養表示		熱量362kcal、蛋白質20.0g、 脂質7.4g、炭水化物53.8g
食塩相当量		8.1g (推定値)
アレルギー		卵、乳成分、小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン ※当工場では、そばを含む製品を製造しています

日曜弁当メニュー	お届け日	4月5日(金)
主菜A		カレイの照焼き
栄養表示		熱量207kcal、蛋白質16.6g、 脂質9.3g、炭水化物15.9g
食塩相当量		2.1g (推定値)
アレルギー		卵、小麦、さば、大豆
主菜B		豚肉の生姜炒め
栄養表示		熱量278kcal、蛋白質18.1g、 脂質15.1g、炭水化物17.6g
食塩相当量		1.5g (推定値)
アレルギー		卵、小麦、さば、大豆、豚肉

土曜ランチメニュー	お届け日	4月6日(土)
メニュー名		ちらし寿司
栄養表示		熱量588kcal、蛋白質20.1g、 脂質6.6g、炭水化物108.6g
食塩相当量		2.5g (推定値)
アレルギー		小麦、大豆、鶏肉、ごま、えび、卵

デザートメニュー	お届け日	4月3日(水)
メニュー名		黄金育ちの生キャラメルプリン
栄養表示		熱量248kcal、蛋白質5.2g、 脂質16.1g、炭水化物20.0g
食塩相当量		0.1g (推定値)
アレルギー		卵、乳成分、大豆、ごま

人気定番メニュー	お届け日	4月5日(金)
メニュー名		バルナパフーズ 北海道産花咲蟹と道産牛弁当
栄養表示		熱量576kcal、蛋白質16.1g、 脂質11.1g、炭水化物99.3g
食塩相当量		3.5g (推定値)
アレルギー		卵、小麦、かに、牛肉、大豆

＜お召し上がり期限＞ ●つなぐ本紙にて消費期限の記載がない商品は、冷蔵庫で保管してお届けした当日の夜10時までにお召し上がりください。＜日曜弁当かつろぎのお召し上がり方＞ ●お届けした日から3日以内にお召し上がりください。(金曜お届け、消費期限は日曜日まで) ●冷蔵庫で保管してください。●レンジで温める際は、容器のフィルムの端を少し開けてください。商品ラベルに記載の温め時間を目安にしてください。●お召し上がり後はご家庭で容器(使い捨てです)の自主廃棄をお願いいたします。
＜松竹梅のお弁当のお召し上がり方＞ ●レンジで温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。メニューやお使いのレンジの機種により、温め時間が多少異なります。(温め時間の目安) 500W 1分30秒、600W 1分10秒、800W 50秒
＜お召し上がり後の容器のご返却について＞ ●容器のすすぎ洗いにご協力ください。松と梅の容器は、軽く水洗いしご返却ください。竹の容器は中仕切り(使い捨てです)を自主廃棄の上、外容器をご返却ください。

コープの夕食宅配 2024年4月 メニュー情報

0120-279-949 受付時間 10:00から18:00(月)から(土)
日曜日はお休みです。

4月第2週

	4月8日(月)	4月9日(火)	4月10日(水)	4月11日(木)	4月12日(金)	4月13日(土)	
松トランス	主菜	羽幌産真だらの中華蒸し	赤ワイン仕立ての煮込みハンバーグ	四川風麻婆豆腐	羅臼産秋鮭のカリッと焼き〜マスタードソースかけ	大麦育ち三元豚の昆布ぼん酢ジュレ仕立て	海鮮入り八宝菜
	栄養表示	熱量339kcal、蛋白質17.0g、脂質17.1g、炭水化物30.3g	熱量370kcal、蛋白質16.2g、脂質19.6g、炭水化物36.2g	熱量331kcal、蛋白質19.1g、脂質20.7g、炭水化物18.5g	熱量291kcal、蛋白質19.1g、脂質11.1g、炭水化物32.8g	熱量281kcal、蛋白質18.1g、脂質16.6g、炭水化物16.7g	熱量350kcal、蛋白質26.1g、脂質14.5g、炭水化物32.4g
	食塩相当量	3.3g (推定値)	2.4g (推定値)	2.2g (推定値)	2.2g (推定値)	2.8g (推定値)	4.0g (推定値)
	アレルギー	小麦、大豆、豚肉、ごま、卵、乳、りんご、鶏肉、ゼラチン	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、さけ、りんご、えび、かに	大豆、小麦、卵、乳、もも、ゼラチン、えび、豚肉、牛肉、落花生、ごま、鶏肉	さけ、小麦、卵、大豆、乳、鶏肉	大豆、豚肉、小麦	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、えび、いか、ごま、卵、ゼラチン
竹バランス	主菜A	旨辛チキン	銀鮭の根昆布漬け焼き	豚肉のカレーソテー	たらの塩麹マヨ焼き	鶏肉の明太マヨ焼き	羅臼産浅羽がれの唐揚げ
	栄養表示	熱量299kcal、蛋白質17.8g、脂質17.9g、炭水化物16.6g	熱量256kcal、蛋白質16.6g、脂質15.1g、炭水化物14.5g	熱量304kcal、蛋白質19.8g、脂質18.8g、炭水化物16.6g	熱量268kcal、蛋白質19.2g、脂質16.4g、炭水化物12.9g	熱量291kcal、蛋白質14.9g、脂質20.8g、炭水化物11.8g	熱量261kcal、蛋白質18.2g、脂質12.3g、炭水化物18.7g
	食塩相当量	1.9g (推定値)	2.5g (推定値)	1.8g (推定値)	2.5g (推定値)	2.1g (推定値)	2.2g (推定値)
	アレルギー	鶏肉、えび、かに、小麦、卵、大豆、豚肉、ゼラチン、いか、ごま	卵、さけ、大豆、えび、小麦、豚肉、やまいも、ごま	大豆、豚肉、小麦、ごま、卵、鶏肉、ゼラチン	乳、大豆、小麦、卵、鶏肉、ごま	鶏肉、大豆、小麦、卵、ごま、りんご、乳	小麦、乳、大豆、鶏肉、卵、豚肉、りんご、ごま
主菜B	ぶりのだし醤油漬け焼き	豚肉とよこのレモン炒め	鮭の味噌煮	鶏肉の香味醤油かけ	海老かつの卵とじ	豚肉と野菜の中華風炒め	
栄養表示	熱量335kcal、蛋白質20.5g、脂質20.3g、炭水化物15.6g	熱量255kcal、蛋白質15.2g、脂質14.4g、炭水化物14.3g	熱量279kcal、蛋白質22.0g、脂質12.6g、炭水化物21.5g	熱量284kcal、蛋白質19.1g、脂質17.4g、炭水化物15.0g	熱量252kcal、蛋白質8.4g、脂質13.3g、炭水化物26.8g	熱量242kcal、蛋白質14.5g、脂質14.0g、炭水化物17.8g	
食塩相当量	2.5g (推定値)	2.5g (推定値)	2.0g (推定値)	2.4g (推定値)	2.5g (推定値)	2.2g (推定値)	
アレルギー	小麦、大豆、えび、かに、卵、鶏肉、豚肉、ゼラチン、いか	豚肉、えび、小麦、卵、大豆、やまいも、ごま、鶏肉、ゼラチン	大豆、さけ、小麦、ごま、鶏肉、豚肉、ゼラチン	鶏肉、乳、大豆、小麦、ごま	えび、小麦、卵、乳、大豆、ごま	豚肉、小麦、大豆、卵、乳、えび、りんご、ごま、鶏肉、ゼラチン	
梅リゾート	主菜A	豚しゃぶ豆乳ごまだれ	豆腐とえびの旨煮	照り焼きミートボール	さんまの唐揚げ	豚肉のねぎ塩炒め	ししゃもフライ
	栄養表示	熱量252kcal、蛋白質16.2g、脂質15.3g、炭水化物12.3g	熱量158kcal、蛋白質7.6g、脂質6.7g、炭水化物19.0g	熱量222kcal、蛋白質11.1g、脂質11.3g、炭水化物22.3g	熱量234kcal、蛋白質8.7g、脂質13.8g、炭水化物20.2g	熱量258kcal、蛋白質13.1g、脂質12.4g、炭水化物25.5g	熱量218kcal、蛋白質9.6g、脂質10.8g、炭水化物23.3g
	食塩相当量	1.9g (推定値)	2.0g (推定値)	1.8g (推定値)	1.4g (推定値)	2.0g (推定値)	2.3g (推定値)
	アレルギー	豚肉、大豆、いか、小麦、卵、ごま、乳	大豆、小麦、豚肉、やまいも、えび、ごま、鶏肉、ゼラチン	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	豚肉、大豆、小麦、ごま、乳、鶏肉	小麦、大豆、かに、卵、さば、鶏肉、豚肉、ごま、乳、りんご
主菜B	ほきの照焼き	鶏肉ともやしの味噌炒め	かに玉	酢豚風	にら玉炒め	豚肉のごま味噌炒め	
栄養表示	熱量159kcal、蛋白質16.3g、脂質3.7g、炭水化物16.2g	熱量242kcal、蛋白質12.1g、脂質13.7g、炭水化物18.0g	熱量225kcal、蛋白質9.9g、脂質13.3g、炭水化物19.8g	熱量263kcal、蛋白質14.9g、脂質13.9g、炭水化物22.1g	熱量190kcal、蛋白質6.3g、脂質7.8g、炭水化物27.5g	熱量235kcal、蛋白質14.9g、脂質11.9g、炭水化物19.2g	
食塩相当量	2.4g (推定値)	2.2g (推定値)	1.9g (推定値)	2.0g (推定値)	2.0g (推定値)	2.2g (推定値)	
アレルギー	いか、小麦、大豆、卵、乳、豚肉	鶏肉、小麦、大豆、豚肉、やまいも、ごま	かに、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、ごま、豚肉、ゼラチン	豚肉、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン、ごま	大豆、小麦、卵、乳、もも、ゼラチン、ごま、鶏肉	豚肉、かに、小麦、卵、さば、大豆、鶏肉、ごま、乳、りんご	

週替わりメニュー	4月第2週(4月8日~12日)
メニュー名	海老のかき揚げ丼
栄養表示	熱量638kcal、蛋白質10.9g、脂質19.3g、炭水化物99.9g
食塩相当量	1.4g (推定値)
アレルギー	えび、小麦、卵、大豆

デザート	お届け日	4月10日(水)
メニュー名	さくら餅・豆大福詰合せ	
栄養表示	【さくら餅】熱量90kcal、蛋白質1.9g、脂質0.1g、炭水化物20.4g 【豆大福】熱量127kcal、蛋白質2.7g、脂質0.5g、炭水化物28.0g	
食塩相当量	【さくら餅】0.2g 【豆大福】0.1g (推定値)	
アレルギー	小麦、乳成分、大豆	

日曜弁当メニュー	お届け日	4月12日(金)
主菜A	鱈の西京味噌漬け焼き	
栄養表示	熱量199kcal、蛋白質17.7g、脂質7.9g、炭水化物14.9g	
食塩相当量	1.6g (推定値)	
アレルギー	小麦、ごま、さば、大豆	
主菜B	チキンカツ	
栄養表示	熱量282kcal、蛋白質13.6g、脂質13.2g、炭水化物28.3g	
食塩相当量	1.7g (推定値)	
アレルギー	乳成分、小麦、ごま、さば、大豆、鶏肉	

土曜ランチメニュー	お届け日	4月13日(土)
メニュー名	黒毛和牛重	
栄養表示	熱量625kcal、蛋白質15.6g、脂質19.1g、炭水化物91.9g	
食塩相当量	2.3g (推定値)	
アレルギー	小麦、牛肉、大豆、卵、鶏肉、りんご	

人気空弁メニュー	お届け日	4月8日(月)
メニュー名	弁楽亭 うなぎ入り海鮮釜めし(冷凍)	
栄養表示	熱量546kcal、蛋白質23.1g、脂質10.0g、炭水化物86.5g	
食塩相当量	2.9g (推定値)	
アレルギー	卵、小麦、かに、さけ、大豆	

人気空弁メニュー	お届け日	4月11日(木)
メニュー名	佐藤水産 いくら石狩鍋	
栄養表示	熱量410kcal、蛋白質20.5g、脂質2.2g、炭水化物77.0g 【添付たれ1袋(3g)あたり】熱量2kcal、蛋白質0.2g、脂質0g、炭水化物0.3g	
食塩相当量	4.4g 【添付たれ1袋(3g)あたり】0.3g (推定値)	
アレルギー	かに、小麦、いくら、さけ、大豆 【添付たれ】小麦、さけ、大豆	

お願い
 <お召上がり期限> ●つなぐ本紙にて消費期限の記載がない商品は、冷蔵庫で保管してお届けした当日の夜10時までにお召上がりください。<日曜弁当つろぎのお召上がり方> ●お届けした日から3日以内にお召上がりください。(金曜お届け、消費期限は日曜日まで) ●冷蔵庫で保管してください。●レンジで温める際は、容器のフィルムの端を少し開けてください。商品ラベルに記載の温め時間を目安にしてください。●お召上がり後はご家庭で容器(使い捨てです)の自主廃棄をお願いいたします。
 <松竹梅のお弁当のお召上がり方> ●レンジで温めると、よりおいしくお召上がりいただけます。メニューやお使いのレンジの機種により、温め時間が多少異なります。(温め時間の目安)500W 1分30秒、600W 1分10秒、800W 50秒
 <お召上がり後の容器のご返却について> ●容器のすすぎ洗いにご協力ください。松と梅の容器は、軽く水洗いしご返却ください。竹の容器は中仕切り(使い捨てです)を自主廃棄の上、外容器をご返却ください。

コープの夕食宅配 2024年4月 メニュー情報

0120-279-949 受付時間 10:00から18:00 日曜日はお休みです。

4月第3週

	4月15日 月	4月16日 火	4月17日 水	4月18日 木	4月19日 金	4月20日 土	
松トレンディ	主菜	ビーフストロガノフ	さばのもろみ漬け焼き	パジルチキン	牛肉とごぼうの柳川風	白身魚の甘酢あん	トンテキ
	栄養表示	熱量394kcal、蛋白質15.1g、脂質26.1g、炭水化物31.5g	熱量484kcal、蛋白質22.6g、脂質29.2g、炭水化物33.7g	熱量341kcal、蛋白質20.6g、脂質23.8g、炭水化物12.5g	熱量394kcal、蛋白質11.2g、脂質30.2g、炭水化物25.8g	熱量481kcal、蛋白質15.1g、脂質21.9g、炭水化物57.1g	熱量378kcal、蛋白質20.4g、脂質20.7g、炭水化物28.9g
	食塩相当量	1.5g (推定値)	3.3g (推定値)	2.3g (推定値)	1.8g (推定値)	2.2g (推定値)	2.5g (推定値)
	アレルギー	乳、牛肉、小麦、大豆、豚肉、りんご、鶏肉	大豆、さば、小麦、豚肉、えび、かに、卵、りんご	鶏肉、卵、大豆、乳、豚肉、小麦	牛肉、小麦、卵、大豆、さば、ごま	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン	豚肉、えび、小麦、卵、大豆、りんご
竹バランス	主菜A	豚ロース焼きの三升漬け添え	縞ほっけのみりん漬け焼き	鶏肉チリソースかけ	天ぷら盛り合わせ	豚バラ野菜のさっぱり炒め	ミックスフライ
	栄養表示	熱量261kcal、蛋白質17.9g、脂質16.1g、炭水化物12.4g	熱量276kcal、蛋白質19.4g、脂質12.5g、炭水化物24.6g	熱量252kcal、蛋白質15.3g、脂質12.4g、炭水化物20.4g	熱量304kcal、蛋白質12.1g、脂質15.3g、炭水化物32.2g	熱量292kcal、蛋白質9.6g、脂質20.7g、炭水化物18.2g	熱量263kcal、蛋白質13.8g、脂質10.9g、炭水化物29.8g
	食塩相当量	1.8g (推定値)	2.1g (推定値)	2.5g (推定値)	1.9g (推定値)	2.0g (推定値)	1.9g (推定値)
	アレルギー	豚肉、小麦、大豆、鶏肉、ごま、さば	小麦、大豆、さば、落花生、ごま、卵、えび、かに、乳、鶏肉	鶏肉、大豆、乳、小麦、ごま、卵、ゼラチン、豚肉	大豆、いか、小麦、えび、卵、鶏肉、乳、豚肉、ゼラチン、ごま	大豆、豚肉、小麦、卵、乳、さば、ごま、鶏肉	えび、小麦、卵、大豆、鶏肉、いか、ゼラチン、豚肉、乳、ごま
主菜B	たらのパン粉焼き	鶏肉の生姜あん	さんまのみぞれかけ	豚肉の山椒炒め	そいのタルタル焼き	いぶり鶏のにら卵とじ	
栄養表示	熱量259kcal、蛋白質17.6g、脂質12.9g、炭水化物21.1g	熱量282kcal、蛋白質18.1g、脂質16.4g、炭水化物18.2g	熱量304kcal、蛋白質13.2g、脂質16.8g、炭水化物25.7g	熱量255kcal、蛋白質17.1g、脂質14.2g、炭水化物16.1g	熱量296kcal、蛋白質16.2g、脂質18.4g、炭水化物21.0g	熱量260kcal、蛋白質15.0g、脂質12.3g、炭水化物24.5g	
食塩相当量	2.2g (推定値)	1.6g (推定値)	2.5g (推定値)	2.0g (推定値)	2.0g (推定値)	2.5g (推定値)	
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉、卵、ごま	鶏肉、小麦、落花生、大豆、ごま、卵、えび、かに、乳	小麦、大豆、卵、ゼラチン、鶏肉、豚肉、ごま	豚肉、大豆、小麦、鶏肉、卵、乳、ゼラチン、ごま	大豆、卵、小麦、乳、豚肉、ごま、鶏肉	鶏肉、小麦、卵、乳、大豆、豚肉、ごま、ゼラチン	
梅リゾート	主菜A	肉団子の甘酢あん	厚揚げの味噌炒め	鶏肉と野菜の煮物	高野豆腐と南瓜のクリーム煮	鶏肉とポテトのケチャップ炒め	具沢山がんもの煮物
	栄養表示	熱量237kcal、蛋白質12.2g、脂質10.0g、炭水化物26.3g	熱量222kcal、蛋白質6.6g、脂質12.5g、炭水化物24.7g	熱量263kcal、蛋白質14.8g、脂質14.4g、炭水化物19.9g	熱量181kcal、蛋白質8.3g、脂質5.4g、炭水化物28.7g	熱量340kcal、蛋白質14.0g、脂質20.9g、炭水化物25.7g	熱量341kcal、蛋白質20.9g、脂質20.6g、炭水化物21.5g
	食塩相当量	2.6g (推定値)	1.9g (推定値)	2.6g (推定値)	2.1g (推定値)	1.9g (推定値)	2.3g (推定値)
	アレルギー	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	大豆、小麦、落花生、ごま、卵、乳、豚肉、えび、かに、鶏肉	鶏肉、えび、かに、小麦、卵、大豆、豚肉、ゼラチン、ごま	小麦、乳、大豆、卵、豚肉、鶏肉	鶏肉、小麦、大豆、豚肉、ゼラチン、ごま、卵、乳	乳、大豆、小麦、卵、鶏肉、ごま、豚肉、ゼラチン
主菜B	卵とツナのソテー	豚肉の中華炒め	いわしフライ	鶏キムチ炒め	あじのみりん漬け焼き	豚肉とザーサイの炒め物	
栄養表示	熱量241kcal、蛋白質12.0g、脂質13.8g、炭水化物19.3g	熱量267kcal、蛋白質13.2g、脂質15.4g、炭水化物23.1g	熱量321kcal、蛋白質13.5g、脂質18.1g、炭水化物26.5g	熱量216kcal、蛋白質13.4g、脂質9.6g、炭水化物22.2g	熱量307kcal、蛋白質17.1g、脂質15.4g、炭水化物25.2g	熱量208kcal、蛋白質12.2g、脂質11.2g、炭水化物17.6g	
食塩相当量	2.2g (推定値)	2.2g (推定値)	2.0g (推定値)	2.3g (推定値)	1.4g (推定値)	2.2g (推定値)	
アレルギー	大豆、小麦、卵、えび、かに、ごま、鶏肉	豚肉、小麦、落花生、大豆、ごま、卵、乳、えび、かに、鶏肉、ゼラチン	小麦、大豆、豚肉、えび、かに、卵、鶏肉、ゼラチン、ごま	鶏肉、大豆、小麦、さけ、りんご、卵、乳、豚肉、ゼラチン、ごま	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、卵、乳	乳、豚肉、大豆、小麦、さば、卵、鶏肉、ごま、ゼラチン	

週替わりメニュー	4月第3週(4月15日～19日)	
	メニュー名	海鮮中華丼
	栄養表示	熱量547kcal、蛋白質25.1g、脂質6.5g、炭水化物93.7g
	食塩相当量	2.9g (推定値)
	アレルギー	えび、いか、豚肉、小麦、大豆、ごま

デザート	お届け日	4月17日 水
	メニュー名	台湾カステラケーキ
	栄養表示	熱量161kcal、蛋白質3.8g、脂質9.3g、炭水化物15.4g
	食塩相当量	0.3g (推定値)
	アレルギー	卵、小麦、乳成分、大豆

日曜井戸いっさい	お届け日	4月19日 金
	主菜A	さばの味噌煮
	栄養表示	熱量373kcal、蛋白質15.4g、脂質18.0g、炭水化物35.6g
	食塩相当量	2.7g (推定値)
	アレルギー	小麦、ごま、さば、大豆、鶏肉
主菜B	麻婆豆腐	
栄養表示	熱量247kcal、蛋白質12.1g、脂質8.6g、炭水化物29.4g	
食塩相当量	1.6g (推定値)	
アレルギー	小麦、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉	

土曜ファミマ	お届け日	4月20日 土
	メニュー名	かにめし
	栄養表示	熱量554kcal、蛋白質21.1g、脂質3.4g、炭水化物102.7g
	アレルギー	かに、小麦、卵、大豆、鶏肉、りんご

人気駅弁メニュー	お届け日	4月15日 月
	メニュー名	弁菜亭 北海道わっぱ飯知床鶏めし(冷凍)
	栄養表示	熱量584kcal、蛋白質18.6g、脂質17.6g、炭水化物83.8g
	食塩相当量	3.3g (推定値)
	アレルギー	卵、小麦、ごま、さけ、大豆、鶏肉

麺類	お届け日	4月18日 木
	メニュー名	つゆが自慢野菜かき揚げそば
	栄養表示	熱量457kcal、蛋白質15.9g、脂質10.4g、炭水化物75.0g
	食塩相当量	4.1g (推定値)
	アレルギー	卵、小麦、そば、えび、ごま、さば、大豆 ※当工場では、乳成分を含む製品を製造しています

＜お召し上がり期限＞ ●つなぐ本紙にて消費期限の記載がない商品は、冷蔵庫で保管してお届けした当日の夜10時までにお召し上がりください。＜日曜井戸当つろぎのお召し上がり方＞ ●お届けした日から3日以内にお召し上がりください。(金曜お届け、消費期限は日曜日まで) ●冷蔵庫で保管してください。●レンジで温める際は、容器のフィルムの端を少し開けてください。商品ラベルに記載の温め時間を目安にしてください。●お召し上がり後はご家庭で容器(使い捨てです)の自主廃棄をお願いいたします。
 ＜松竹梅のお弁当のお召し上がり方＞ ●レンジで温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。メニューやお使いのレンジの機種により、温め時間が多少異なります。(温め時間の目安)500W 1分30秒、600W 1分10秒、800W 50秒
 ＜お召し上がり後の容器のご返却について＞ ●容器のすすぎ洗いにご協力ください。松と梅の容器は、軽く水洗いしご返却ください。竹の容器は中仕切り(使い捨てです)を自主廃棄の上、外容器をご返却ください。

お問い合わせ

コープの夕食宅配 2024年4月 メニュー情報

0120-279-949 受付時間 10:00から18:00 日曜日はお休みです。

4月第4週

	4月22日 月	4月23日 火	4月24日 水	4月25日 木	4月26日 金	4月27日 土	
松テラス	主菜	紅鮭の塩焼き	さばの中華風野菜あん	ジューシー塩ザンギ	えびのナッツ入り甘辛炒め	小樽産真ほっけの塩焼き	ハンバーグステーキ
	栄養表示	熱量336kcal、蛋白質18.8g、脂質11.7g、炭水化物32.7g	熱量473kcal、蛋白質22.4g、脂質28.1g、炭水化物33.5g	熱量486kcal、蛋白質18.9g、脂質31.7g、炭水化物34.8g	熱量565kcal、蛋白質23.0g、脂質32.9g、炭水化物45.2g	熱量360kcal、蛋白質23.3g、脂質20.3g、炭水化物21.9g	熱量377kcal、蛋白質21.5g、脂質23.3g、炭水化物25.0g
	食塩相当量	2.9g (推定値)	2.3g (推定値)	2.8g (推定値)	4.5g (推定値)	2.6g (推定値)	4.1g (推定値)
	アレルギー	さけ、鶏肉、小麦、大豆、くるみ	小麦、さば、大豆、ゼラチン、鶏肉、豚肉、ごま、えび、いか、卵	小麦、鶏肉、牛肉、大豆、りんご	えび、小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、カシューナッツ	大豆、牛肉、鶏肉、小麦、ごま	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、えび
竹バランス	主菜A	鶏肉の香味醤油	白身魚のムニエル	豚肉の塩麹炒め	羅臼産ますのみりん漬け焼き	野菜たっぷりちゃんぽん風炒め	赤魚の青のり焼き
	栄養表示	熱量296kcal、蛋白質13.7g、脂質16.0g、炭水化物25.4g	熱量273kcal、蛋白質18.9g、脂質16.4g、炭水化物15.6g	熱量303kcal、蛋白質16.8g、脂質18.6g、炭水化物19.4g	熱量270kcal、蛋白質20.0g、脂質8.8g、炭水化物26.1g	熱量266kcal、蛋白質11.9g、脂質15.2g、炭水化物21.9g	熱量260kcal、蛋白質13.4g、脂質12.1g、炭水化物19.6g
	食塩相当量	2.2g (推定値)	2.5g (推定値)	2.1g (推定値)	2.5g (推定値)	2.3g (推定値)	2.0g (推定値)
	アレルギー	鶏肉、小麦、卵、乳、大豆、えび、かに、さば	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	豚肉、大豆、小麦、卵、乳、もも、ゼラチン	小麦、大豆、卵、いか、オレンジ、ごま	大豆、豚肉、えび、いか、小麦、卵、乳、りんご、鶏肉、ゼラチン、ごま	大豆、小麦、鶏肉、豚肉、ごま、卵
主菜B	たらめの梅みそ田楽風	豚肉の生姜炒め	小樽産真ほっけの煮付け	ハンバーグきこクリームソース	さばのだし醤油漬け焼き	ジンギスカン	
栄養表示	熱量255kcal、蛋白質16.1g、脂質8.4g、炭水化物26.1g	熱量268kcal、蛋白質17.8g、脂質15.7g、炭水化物14.5g	熱量288kcal、蛋白質18.3g、脂質14.8g、炭水化物22.7g	熱量229kcal、蛋白質10.9g、脂質8.4g、炭水化物28.1g	熱量291kcal、蛋白質13.4g、脂質17.4g、炭水化物20.9g	熱量252kcal、蛋白質11.3g、脂質12.8g、炭水化物26.0g	
食塩相当量	2.5g (推定値)	2.3g (推定値)	2.5g (推定値)	2.2g (推定値)	2.2g (推定値)	2.3g (推定値)	
アレルギー	小麦、卵、乳、大豆、えび、かに、さば、鶏肉	豚肉、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、ごま	小麦、大豆、卵、乳、もも、ゼラチン、豚肉	小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、いか、オレンジ、ごま	小麦、さば、大豆、りんご、ごま	大豆、小麦、牛肉、豚肉、りんご、ごま、鶏肉	
梅リゾート	主菜A	豚肉の野菜炒め	たらのみりん漬け焼き	鶏肉のピリ辛炒め	つみれと野菜のだし煮	豚肉の味噌炒め	じゃが芋と高野豆腐の甘辛炒め
	栄養表示	熱量251kcal、蛋白質14.6g、脂質13.2g、炭水化物20.2g	熱量229kcal、蛋白質15.3g、脂質11.3g、炭水化物16.2g	熱量244kcal、蛋白質11.7g、脂質14.4g、炭水化物19.1g	熱量232kcal、蛋白質9.2g、脂質11.2g、炭水化物25.9g	熱量317kcal、蛋白質13.3g、脂質17.5g、炭水化物26.7g	熱量200kcal、蛋白質8.5g、脂質9.3g、炭水化物25.0g
	食塩相当量	2.5g (推定値)	2.4g (推定値)	1.8g (推定値)	2.6g (推定値)	1.7g (推定値)	2.0g (推定値)
	アレルギー	豚肉、大豆、えび、かに、小麦、鶏肉、さば、乳	小麦、大豆、卵、鶏肉	大豆、鶏肉、小麦、卵、乳、豚肉	小麦、大豆、豚肉、卵、いか、オレンジ、ごま	小麦、大豆、豚肉、卵、りんご、ごま	鶏肉、豚肉、大豆、小麦、ごま
主菜B	高野豆腐と白菜の味噌炒め	鶏肉のトマトソース	揚げ出し豆腐	豚肉の甘辛炒め	さつま揚げのカレー炒め	チキンカツ	
栄養表示	熱量172kcal、蛋白質8.6g、脂質7.8g、炭水化物19.9g	熱量312kcal、蛋白質16.9g、脂質20.7g、炭水化物13.9g	熱量300kcal、蛋白質9.0g、脂質18.7g、炭水化物28.1g	熱量259kcal、蛋白質15.7g、脂質12.6g、炭水化物22.1g	熱量224kcal、蛋白質8.3g、脂質9.2g、炭水化物29.2g	熱量245kcal、蛋白質14.2g、脂質12.8g、炭水化物20.8g	
食塩相当量	2.5g (推定値)	2.1g (推定値)	1.7g (推定値)	1.6g (推定値)	1.7g (推定値)	1.4g (推定値)	
アレルギー	大豆、えび、かに、鶏肉、小麦、さば	鶏肉、小麦、卵、大豆	大豆、小麦、卵、乳、豚肉	豚肉、卵、大豆、小麦、いか、オレンジ、ごま	大豆、小麦、えび、いか、りんご、ごま	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	

週替わりメニュー	4月第4週 (4月22日~26日)	
	メニュー名	ビビンバ丼
	栄養表示	熱量639kcal、蛋白質15.2g、脂質18.9g、炭水化物96.8g
	アレルギー	かに、小麦、いか、牛肉、大豆、りんご、ごま、卵、乳、鶏肉

デザート	お届け日	4月24日 水
	メニュー名	大きな白玉ぜんざい
	栄養表示	熱量369kcal、蛋白質4.6g、脂質9.4g、炭水化物66.9g
	アレルギー	卵、乳、大豆

日曜弁当	お届け日	4月26日 金
	主菜A	海鮮塩炒めのおんかけ
	栄養表示	熱量190kcal、蛋白質9.4g、脂質8.9g、炭水化物19.3g
	アレルギー	卵、小麦、えび、いか、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉

土曜メニュー	お届け日	4月27日 土
	メニュー名	春のお花見弁当
	栄養表示	熱量606kcal、蛋白質21.3g、脂質18.1g、炭水化物88.8g
	アレルギー	大豆、小麦、卵、乳、さけ、りんご、鶏肉、豚肉、さば、ごま

人気駅弁メニュー	お届け日	4月22日 月
	メニュー名	弁楽亭 北海道産肉三味釜めし(冷凍)
	栄養表示	熱量754kcal、蛋白質25.9g、脂質30.4g、炭水化物87.4g
	アレルギー	卵、小麦、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

人気空弁メニュー	お届け日	4月25日 木
	メニュー名	佐藤水産 味めぐり四色どんぶり
	栄養表示	熱量406kcal、蛋白質13.2g、脂質3.7g、炭水化物76.7g
	アレルギー	かに、小麦、いくら、さけ、大豆

日曜弁当	主菜B	鶏肉の中華風炒め物
	栄養表示	熱量271kcal、蛋白質12.6g、脂質15.4g、炭水化物22.1g
	食塩相当量	3.0g (推定値)
	アレルギー	卵、乳成分、小麦、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉

＜お召し上がり期限＞ ●つなぐ本紙にて消費期限の記載がない商品は、冷蔵庫で保管してお届けした当日の夜10時までにお召し上がりください。＜日曜弁当かつろぎのお召し上がり方＞ ●お届けした日から3日以内にお召し上がりください。(金曜お届け、消費期限は日曜日まで) ●冷蔵庫で保管してください。●レンジで温める際は、容器のフィルムの端を少し開けてください。商品ラベルに記載の温め時間を目安にしてください。●お召し上がり後はご家庭で容器(使い捨てです)の自主廃棄をお願いいたします。
 ＜松竹梅のお弁当のお召し上がり方＞ ●レンジで温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。メニューやお使いのレンジの機種により、温め時間が多少異なります。(温め時間の目安)500W 1分30秒、600W 1分10秒、800W 50秒
 ＜お召し上がり後の容器のご返却について＞ ●容器のすすぎ洗いにご協力ください。松と梅の容器は、軽く水洗いしご返却ください。竹の容器は中仕切り(使い捨てです)を自主廃棄の上、外容器をご返却ください。

お問い合わせ

コープの夕食宅配 2024年4月 メニュー情報

0120-279-949 受付時間 10:00から18:00 月から土
日曜日はお休みです。

パン	商品名	絹艶サンド エッグ&ハムレタス	絹艶サンド 三色ミックス	絹艶(3枚入)	あげぱん シュガー	ぶどうぱん
	栄養表示	熱量315kcal、蛋白質10.7g、 脂質13.7g、炭水化物37.1g	熱量413kcal、蛋白質12g、 脂質20.6g、炭水化物44.8g	〈1枚あたり〉熱量259kcal、蛋白質8.3g、 脂質4.9g、炭水化物45.3g	熱量473kcal、蛋白質6.6g、 脂質28.1g、炭水化物48.4g	熱量338kcal、蛋白質8.5g、 脂質6g、炭水化物62.6g
	食塩相当量	1.9g (推定値)	2.2g (推定値)	1.3g (推定値)	0.8g (推定値)	1.3g (推定値)
	アレルギー	卵、小麦、乳、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン	卵、小麦、乳、いか、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン	小麦、乳、大豆	卵、小麦、乳、大豆	卵、小麦、乳、大豆
	商品名	ふわ生ロール 焼きそば	ラブラブサンド ジューシータマゴ	よもぎふかし	ソフトフランス あんぱんバター	ずっしりりんごとクリーム
	栄養表示	熱量258kcal、蛋白質5.4g、 脂質9.2g、炭水化物38.3g	〈1個あたり〉熱量124kcal、蛋白質3.4g、 脂質5.2g、炭水化物15.9g	熱量381kcal、蛋白質7.7g、 脂質3.2g、炭水化物80.3g	熱量383kcal、蛋白質8.7g、 脂質9.1g、炭水化物66.6g	熱量360kcal、蛋白質7.3g、 脂質9.1g、炭水化物62.2g
食塩相当量	2.9g (推定値)	0.6g (推定値)	1.7g (推定値)	1.1g (推定値)	0.9g (推定値)	
アレルギー	卵、小麦、乳、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉、りんご、 ゼラチン	卵、小麦、乳、大豆	卵、小麦、乳、大豆、さけ	卵、小麦、乳、大豆、ごま	卵、小麦、乳、大豆、オレンジ、りんご	

納豆	商品名	細かくきざんだひきわり納豆	コープ すずまる納豆	梅納豆
	栄養表示	〈1食44.7gあたり〉熱量68kcal、蛋白質6.4g、 脂質1.1g、炭水化物7.9g	〈1食33.7gあたり〉熱量63kcal、蛋白質4.8g、 脂質2.9g、炭水化物4.3g	〈1食46gあたり(添付のたれを含む)〉 熱量86kcal、蛋白質6.9g、脂質3.6g、炭水化物6.4g
	食塩相当量	0.4g (推定値)	0.4g (推定値)	0.7g (推定値)
	アレルギー	小麦、大豆	小麦、大豆	小麦、大豆

箱売り飲料	商品名	食塩無添加野菜ジュース	食塩無添加濃いトマトジュース	国産大豆の調製豆乳	国産大豆の豆乳飲料麦芽コーヒー	ミックスキャロット
	栄養表示	〈1缶190gあたり〉熱量45kcal、蛋白質1.7g、 脂質0.4g、炭水化物9.5g	〈1缶190gあたり〉熱量53kcal、蛋白質2.1g、 脂質0g、炭水化物11.2g	〈1パック200mlあたり〉熱量110kcal、蛋白質6.8g、 脂質4.6g、炭水化物10.4g	〈1パック200mlあたり〉熱量129kcal、蛋白質4.8g、 脂質5.4g、炭水化物15.2g	〈1缶160gあたり〉熱量57kcal、蛋白質0.6g、 脂質0g、炭水化物13.6g
	食塩相当量	0.1g	0.08g	0.4g	0.4g	0.03g
	アレルギー	—	—	大豆	大豆	オレンジ、りんご、バナナ

箱売りパックご飯	商品名	おいしいご飯(山形県産はえぬき使用)	おいしい赤飯(国産もち米100%使用)
	栄養表示	〈1パック200gあたり〉熱量290kcal、 蛋白質4.2g、脂質0.8g、炭水化物65.6g	〈1パック160gあたり〉熱量260kcal、 蛋白質6.4g、脂質0.5g、炭水化物58.7g
	食塩相当量	0g	0.4g
	アレルギー	—	—

箱売り汁もの	商品名	わかめスープ 10食入	もずくスープ 5食入	たまごスープ
	栄養表示	〈1食4.7gあたり〉熱量15kcal、 蛋白質1.0g、脂質0.5g、炭水化物1.5g	〈1食3.6gあたり〉熱量10kcal、 蛋白質0.4g、脂質0.06g、炭水化物1.9g	〈1食7gあたり〉熱量30kcal、 蛋白質2.5g、脂質1.6g、炭水化物1.4g
	食塩相当量	1.5g	1.1g	1.3g
	アレルギー	卵、小麦、乳、えび、大豆、鶏、豚、ごま	小麦、大豆、ごま	卵、小麦、かに、大豆、鶏、ゼラチン、米

カレー	メニュー名	カレーライス	とんかつカレー	えびフライカレー
	栄養表示	熱量585kcal、蛋白質10.8g、 脂質16.2g、炭水化物95.8g	熱量858kcal、蛋白質22.6g、 脂質31.9g、炭水化物115.5g	熱量700kcal、蛋白質15.6g、 脂質22.0g、炭水化物106.2g
	食塩相当量	3.4g (推定値)	4.0g (推定値)	3.9g (推定値)
	アレルギー	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 りんご、ごま	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 りんご、ごま、卵	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 りんご、ごま、えび、卵

飯	メニュー名	ライス(白米) (150g)
	栄養表示	熱量242kcal、蛋白質4.1g、脂質0.6g、 炭水化物52.5g、食塩相当量0g(推定値)

※道産米を使用しています。
※ライス(白米)の容器はレンジ使用不可です。

お願い
 <お召し上がり期限> ●つなぐ本紙にて消費期限の記載がない商品は、冷蔵庫で保管してお届けした当日の夜10時までにお召し上がりください。<日曜弁当かつろぎのお召し上がり方> ●お届けした日から3日以内にお召し上がりください。(金曜お届け、消費期限は日曜日まで) ●冷蔵庫で保管してください。●レンジで温める際は、容器のフィルムの端を少し開けてください。商品ラベルに記載の温め時間を目安にしてください。●お召し上がり後はご家庭で容器(使い捨てです)の自主廃棄をお願いいたします。
 <松竹梅のお弁当のお召し上がり方> ●レンジで温めると、よりおいしくお召し上がりいただけます。メニューやお使いのレンジの機種により、温め時間が多少異なります。(温め時間の目安)500W 1分30秒、600W 1分10秒、800W 50秒
 <お召し上がり後の容器のご返却について> ●容器のすすぎ洗いにご協力ください。松と梅の容器は、軽く水洗いしご返却ください。竹の容器は中仕切り(使い捨てです)を自主廃棄の上、外容器をご返却ください。