

日 月 火 水 木 金 土

常温

コーンスープ 30袋入り

スイートコーンと玉ねぎの風味、チキンのうまみが効いた、飲みやすいコーンスープです。器に1袋(12.1g)を入れ、熱湯150mlを注ぎ、15秒ほどかき混ぜれば、簡単にコーンスープが出来上がります！

※アレルギー：乳

1,600円(税込・送料別)



サイドメニューも様々をご用意！ホームページにてご確認くださいませ。



1 注文チェック欄

家常豆腐

●栄養価
工:179kcal
蛋:5.0g
脂:10.9g
炭:15.3g
塩:1.3g

●献立
家常豆腐
春巻
ほうれん草と春雨の中華スープ煮
人参のナムル

●小麦・乳・卵・えび・落花生

2 注文チェック欄

サワラの西京焼き

●栄養価
工:159kcal
蛋:13.7g
脂:7.3g
炭:10.0g
塩:1.0g

●献立
サワラの西京焼き
糸コンと鶏肉の煮物
きのこ生姜炒め
赤ピーマンソテー

●小麦

3 注文チェック欄

チキンオムレツ

●栄養価
工:122kcal
蛋:6.2g
脂:5.9g
炭:11.5g
塩:1.3g

●献立
チキンオムレツ
豆腐の煮やっこ
チンゲン菜とコーンの中華炒め
ひじきと豆のサラダ

●小麦・乳・卵・えび・かに

4 注文チェック欄

カレー肉じゃが

●栄養価
工:179kcal
蛋:6.0g
脂:10.3g
炭:16.4g
塩:1.3g

●献立
カレー肉じゃが
彩りしんじょう
温野菜サラダ
ほうれん草のおかか和え

●小麦・乳・卵

5 注文チェック欄

海鮮チリソース炒め

●栄養価
工:151kcal
蛋:12.0g
脂:6.4g
炭:12.5g
塩:1.3g

●献立
海鮮チリソース炒め
しっとり卵の花
枝豆の煮浸し
若竹煮

●小麦・卵・えび・かに

6 注文チェック欄

鶏肉と野菜の和風あん

●栄養価
工:176kcal
蛋:8.6g
脂:10.9g
炭:11.6g
塩:1.3g

●献立
鶏肉と野菜の和風あん
ほうれん草とはんぺんの玉子とじ
ポテトサラダ
もやしの中華スープ煮

●小麦・乳・卵

7 注文チェック欄

ハンバーグトマトソース

●栄養価
工:166kcal
蛋:6.4g
脂:9.1g
炭:14.3g
塩:1.3g

●献立
ハンバーグトマトソース
じゃが芋ベーコン炒め
ブロッコリーとカリフラワーのきのこあんかけ
タマゴサラダ

●小麦・乳・卵・えび

8 注文チェック欄

ブリの漬け焼き

●栄養価
工:170kcal
蛋:12.0g
脂:8.3g
炭:12.0g
塩:1.3g

●献立
ブリの漬け焼き
大根と椎茸の煮物
小松菜と玉子のだし和え
白滝のおかか煮

●小麦・乳・卵

9 注文チェック欄

牛肉と野菜のオイスター炒め

●栄養価
工:165kcal
蛋:6.3g
脂:7.9g
炭:16.8g
塩:1.3g

●献立
牛肉と野菜のオイスター炒め
オクラの胡麻和え
花しんじょうと大根の煮物
南瓜煮

●小麦・えび

10 注文チェック欄

アジシソフライ

●栄養価
工:179kcal
蛋:8.0g
脂:10.0g
炭:17.3g
塩:1.3g

●献立
アジシソフライ
ソーセージと野菜のカレー風味
ピーマンとナスの炒め物
ほうれん草の辛子和え

●小麦・乳・卵・落花生

11 注文チェック欄

チキンのトマトソースかけ

●栄養価
工:180kcal
蛋:7.4g
脂:8.7g
炭:18.0g
塩:1.2g

●献立
チキンステーキトマトソースかけ
かぼちゃサラダ
小松菜の柚子和え
人参のつや煮

●小麦・乳・卵

12 注文チェック欄

赤魚の煮付け

●栄養価
工:172kcal
蛋:9.9g
脂:7.8g
炭:16.1g
塩:1.3g

●献立
赤魚の煮付け
チンゲン菜の炒め物
大学芋
枝豆と大豆のペペロンチーノ風

●小麦・乳・卵・かに

13 注文チェック欄

洋風ロールキャベツ

●栄養価
工:162kcal
蛋:6.5g
脂:8.0g
炭:17.0g
塩:1.3g

●献立
洋風ロールキャベツ
大豆とソーセージのトマト煮込み
かぼちゃサラダ
玉葱と人参のめんつゆ煮

●小麦・乳・卵

14 注文チェック欄

海鮮塩炒め

●栄養価
工:176kcal
蛋:7.0g
脂:10.3g
炭:10.2g
塩:1.3g

●献立
海鮮塩炒め
柚子風味和え
人参シリシリ
マーボナス

●小麦・乳・卵・えび

15 注文チェック欄

豚と野菜のピリ辛炒め

●栄養価
工:174kcal
蛋:8.6g
脂:9.4g
炭:14.2g
塩:1.3g

●献立
豚と野菜のピリ辛炒め
ナスのトマトソース
だし巻き玉子
ズッキーニとハムのソテー

●小麦・乳・卵

16 注文チェック欄

麻婆豆腐

●栄養価
工:176kcal
蛋:10.8g
脂:10.5g
炭:15.7g
塩:1.3g

●献立
麻婆豆腐
蒸し鶏のニラソースかけ
ほうれん草のナムル
りんごのコンポート

●小麦・卵・落花生

17 注文チェック欄

真あじのしそ巻き天ぷら

●栄養価
工:148kcal
蛋:8.7g
脂:5.7g
炭:15.8g
塩:1.3g

●献立
真あじのしそ巻き天ぷら
マーボー豆腐
ほうれん草の煮浸し
コーンのバター風味

●小麦・乳・卵

18 注文チェック欄

和風きのこおろしハンバーグ

●栄養価
工:174kcal
蛋:6.5g
脂:8.6g
炭:17.6g
塩:1.3g

●献立
和風きのこおろしハンバーグ
ひじき煮
豆腐のかにあんかけ
焼き南瓜の煮浸し

●小麦・乳・卵・かに

19 注文チェック欄

ハッシュドビーフ

●栄養価
工:176kcal
蛋:8.1g
脂:7.7g
炭:18.6g
塩:1.2g

●献立
ハッシュドビーフ
プレーンオムレツ
キャベツと鶏肉のコンソメソテー
ブロッコリーのバター煮

●小麦・乳・卵

20 注文チェック欄

あじ入りさんが(中華甘酢ソース)

●栄養価
工:161kcal
蛋:11.2g
脂:8.5g
炭:10.7g
塩:1.3g

●献立
あじ入りさんが(中華甘酢ソース)
マーボー豆腐
ほうれん草の煮浸し
人参のナムル
枝豆

●小麦・卵

21 注文チェック欄

鶏と大根の照り煮

●栄養価
工:162kcal
蛋:7.0g
脂:6.5g
炭:20.4g
塩:1.2g

●献立
鶏と大根の照り煮
ハムとキャベツのマリネ
さつま芋の甘露煮
ブロッコリーと人参のソテー

●小麦・乳・卵

22 注文チェック欄

家常豆腐

●栄養価
工:179kcal
蛋:5.0g
脂:10.9g
炭:15.3g
塩:1.3g

●献立
家常豆腐
春巻
ほうれん草と春雨の中華スープ煮
人参のナムル

●小麦・乳・卵・えび・落花生

23 注文チェック欄

サワラの西京焼き

●栄養価
工:159kcal
蛋:13.7g
脂:7.3g
炭:10.0g
塩:1.0g

●献立
サワラの西京焼き
糸コンと鶏肉の煮物
きのこ生姜炒め
赤ピーマンソテー

●小麦

24 注文チェック欄

チキンオムレツ

●栄養価
工:122kcal
蛋:6.2g
脂:5.9g
炭:11.5g
塩:1.3g

●献立
チキンオムレツ
豆腐の煮やっこ
チンゲン菜とコーンの中華炒め
ひじきと豆のサラダ

●小麦・乳・卵・えび・かに

25 注文チェック欄

カレー肉じゃが

●栄養価
工:179kcal
蛋:6.0g
脂:10.3g
炭:16.4g
塩:1.3g

●献立
カレー肉じゃが
彩りしんじょう
温野菜サラダ
ほうれん草のおかか和え

●小麦・乳・卵

26 注文チェック欄

海鮮チリソース炒め

●栄養価
工:151kcal
蛋:12.0g
脂:6.4g
炭:12.5g
塩:1.3g

●献立
海鮮チリソース炒め
しっとり卵の花
枝豆の煮浸し
若竹煮

●小麦・卵・えび・かに

27 注文チェック欄

鶏肉と野菜の和風あん

●栄養価
工:176kcal
蛋:8.6g
脂:10.9g
炭:11.6g
塩:1.3g

●献立
鶏肉と野菜の和風あん
ほうれん草とはんぺんの玉子とじ
ポテトサラダ
もやしの中華スープ煮

●小麦・乳・卵

28 注文チェック欄

ハンバーグトマトソース

●栄養価
工:166kcal
蛋:6.4g
脂:9.1g
炭:14.3g
塩:1.3g

●献立
ハンバーグトマトソース
じゃが芋ベーコン炒め
ブロッコリーとカリフラワーのきのこあんかけ
タマゴサラダ

●小麦・乳・卵・えび



おいしいお召し上がり方

- ①冷凍庫から取り出し、袋の端を切る
- ②レンジでチン！
※電子レンジ使用時間は目安です。機種・使用年数などにより異なる場合がございます。
- ③出来上がり！
お皿に移し替えてお召し上がりください。容器のまま召し上がる場合は箸などでほぐしてください。