

5月

食材宅配商品一覧表

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11日と12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				
6 (金)	7 (土)	焼津海鮮組 かつお刺身	いかそうめん	栃木県産豚ロース角切り (カレー・シチュー用)	直火焼カレールー (中辛)	国産小麦使用 たい焼き (北海道あずき)
9 (月)	10 (火)	栃木県産豚バラ うす切り	三陸産中華風 茎わかめサラダ	銀ひらすとろみ漬	青森県産 ベビーホタテ(生食用)	栃の木 まいたけ
11 (水)	12 (木)	国産若鶏モモ肉	焼小籠包	バナメイエビ	熟成紅鮭切身	北の大豆もめん豆腐
13 (金)	14 (土)	フライパンでできる いわし蒲焼用(たれ付)	煮物セット (さつま揚げ・ちくわ)	あさひ納豆 国産極小粒	栃木県産小麦の 味噌ラーメン	半熟煮たまご
16 (月)	17 (火)	栃木県産 ポークハンバーグ	無塩せき あらびきウィンナー	北海道産小麦使用 もちりパスタ	こだわりの 鯛めしセット	焼鳥用 鶏のもも串
18 (水)	19 (木)	栃木県産豚肉 切り落とし(カタ)	ごぼう入りふんわり 肉詰めいなり煮	さば文化干 三枚おろし	はるさめの炒め物 (鶏ひき肉・野菜入り)	
20 (金)	21 (土)	栃木県産豚ロース スライス	沖縄県産洗いもずく (ぼん酢付)	手作りえびフライ	三田屋コロッケ	
23 (月)	24 (火)	メバチまぐろ 切り落とし	国産あじ刺身	カットチキンステーキ (塩味)	無着色辛子明太子	
25 (水)	26 (木)	栃木県産豚小間肉 (モモ)	長崎蒲鉾・ おつまみれんこん	カラスガレイ 香味西京漬	冷凍大和しじみ (涸沼・涸沼川産)	国産小粒納豆
27 (金)	28 (土)	メカジキ切身	北の大豆濃厚おぼろ とうふ(タレ付)	にら餃子	静岡県産 釜揚げしらす	きのこの酸辣湯
30 (月)	31 (火)	栃木県産豚ロース うす切り	3種の野菜とほたての サラダカニカマ入り	真ほっけ開き (甘塩)	するめいか一夜干し	

Aコース	Bコース	お 魚 コ ー ス				
6 (金)	7 (土)	焼津海鮮組 かつお刺身	きびなご刺身	シーフードミックス (いか・ほたて・むきえび)	ひろさきや直火焼 りんごカレー(甘口)	国産小麦使用 たい焼き (北海道あずき)
9 (月)	10 (火)	銀たら切身	ハッシュポテト	マカロニサラダ	さんま塩糍漬	ごま昆布
11 (水)	12 (木)	野菜餃子	調理焼ビーフン	熟成紅鮭切身	ゴマ油香る 国産レンコン天	北の大豆もめん豆腐
13 (金)	14 (土)	氷温造り 塩さばフィーレ	子持ち からふとししゃも	あさひ納豆 国産極小粒	栃木県産小麦の 味噌ラーメン	半熟煮たまご
16 (月)	17 (火)	きはだまぐろ腹身 ステーキ用	するめいかリング	こだわりの 鯛めしセット	みつせ鶏直火焼き つくね串手ごね風	
18 (水)	19 (木)	金華いわし 味醂干	エコープ国内産 原そう使用芽ひじき	日光手揚げ風 油あげ	子持ち アサバカレイ切身	源喜亭新生姜
20 (金)	21 (土)	栃木県産豚ロース スライス	チーズ入り 笹かまぼこ	手作りえびフライ	かぼちゃコロッケ	
23 (月)	24 (火)	天然南まぐろ 切り落とし	国産あじ刺身	宮城県産銀鮭切身	無着色辛子明太子	
25 (水)	26 (木)	いかのオイスター ソース炒めセット	中華風スープの素	赤魚フィーレ	冷凍大和しじみ (瀬沼・瀬沼川産)	国産小粒納豆
27 (金)	28 (土)	青ひらすの つゆだし	静岡県産 釜揚げしらす	北の大豆濃厚おぼろ とうふ(タレ付)	三陸海鮮丼	ふっくらだし巻玉子
30 (月)	31 (火)	真ほっけ開き (甘塩)	ツナマヨ はんぺん焼き	カレイの 和風あんかけセット	野菜春巻	