

▶肉コース(週6食定期コース)は マークが付いているメニューをお届けいたします。

▶週7食定期コース(昼)は マーク、週7食定期コース(夜)は マークが付いているメニューをお届けいたします。

▶魚介コース(週6食定期コース)は マークが付いているメニューをお届けいたします。

▶お試しセットのメニューは「おまかせ」となります。 ※バリューシリーズの肉・魚コースはございません。

<p>締切</p> <p>11月06日</p> <p>発送</p> <p>11月15日</p> <p>11月17日～11月23日 (2019-47週) 分</p>	コク旨黒酢酢鶏	手作り八方だしが自慢の肉じゃが	白身魚の野菜たっぷり甘酢あんかけ	ビーフシチュー	鱈のフリッター	レモン香るさっぱりチキン	鮭の味噌漬け焼き
	豚肉のみぞれ煮	かわいの唐揚げ野菜ソースをかけて	鶏肉の有馬山椒焼き	さわらの蒲焼風	ハンバーグ デミグラスソース仕立て	濃厚コク旨さばの味噌煮	5種の具材の筑前煮
<p>締切</p> <p>11月13日</p> <p>発送</p> <p>11月22日</p> <p>11月24日～11月30日 (2019-48週) 分</p>	蒸し鶏の油淋ソース	豚肉となすの旨みそ炒め	鱈の粕漬け焼き	やみつき豚肉のねぎ塩だれ	和食の定番めばるの塩焼き	やわらかチキンのクリームソース	魚介と野菜のバター醤油炒め
	辛旨タンドリーチキン	いかのオイスターソース炒め	味噌のコクと風味豊かな回鍋肉	白身魚のアメリケヌソース	豚肉の野菜たっぷり甘酢あんかけ	白身魚とたっぷりきのこの和風ソース	コチュジャンのコク牛肉のプルコギ
<p>締切</p> <p>11月20日</p> <p>発送</p> <p>11月29日</p> <p>12月01日～12月07日 (2019-49週) 分</p>	花椒の香り麻婆豆腐	ふっくら蒸し鶏のパーベキューソースかけ	あじのさっぱり梅おろし煮	牛肉と彩り野菜のトマト煮	八方だしで煮たかわいのみぞれかけ	鶏のから揚げハーブ風味	柚子香るさばの塩焼き
	豚肉と厚揚げの旨塩ネギ炒め	白身魚の唐揚げ生姜ソース	鶏もも肉のヘルシー焼き梅風味	北海道名物! 鮭のちゃんちゃん焼き	スパイス香る豚肉と野菜のカレー炒め	さわらの西京焼き柚子風味	厚揚げとあさりのんにく醤油炒め
<p>締切</p> <p>11月27日</p> <p>発送</p> <p>12月06日</p> <p>12月08日～12月14日 (2019-50週) 分</p>	無水調理で旨味凝縮チキンラタトゥイユ	カレー風味の洋風肉じゃが	あじの韓国風ピリ辛焼き	お肉と3色ピーマンのんにく胡椒炒め	ぶりの塩焼きおろしポン酢添え	豚肉とニラのスタミナ炒め	白身魚の4種チーズソース焼き
	やわらか牛肉としゃっきり蓮根の黒酢炒め	昔ながらのサーモンフライ	チキンのハーブ焼き	赤魚の煮付け	国産生姜とコクが決め手の豚肉の生姜焼き	めばるの照り焼き	具材たっぷり八宝菜
<p>締切</p> <p>12月04日</p> <p>発送</p> <p>12月13日</p> <p>12月15日～12月21日 (2019-51週) 分</p>	おだしのきいた京風がんもと野菜の煮物	豚肉と春雨の味噌炒め	鱈のソテーこだわりホワイトソース仕立て	豚ヒレカツ	和食の定番赤魚のおろし煮	鶏肉の西京みそ漬け焼き	ぶりのんにく醤油焼き
	ボリューム満点すき焼き風	さわらのマスタードソテー	鶏肉の竜田揚げ	香ばしく焼いた秋刀魚の塩焼き	生姜香る肉と根菜の煮物	きこの旨味たっぷりめばるの和風あん	鶏肉とごろっと野菜のカレー煮
<p>お届けサイクル</p> <p><input type="checkbox"/> 毎週</p> <p><input type="checkbox"/> 隔週</p> <p><input type="checkbox"/> 月一回</p> <p><input type="checkbox"/> 一回だけ</p> <p>配送スケジュール</p>	週6食定期コース	週8食定期コース	週10食定期コース	週12食定期コース	週14食定期コース		
	週7食定期コース(昼)						
	週7食定期コース(夜)						

※各定期コースのメニューはそれぞれの栄養価基準に合わせてお作りしております。 ※メニューは変更になる場合があります。ご了承ください。 ※毎月ご利用明細に最新献立表を同封して、ご案内致します。MFSのWEBページもご利用頂けます。