

▶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。  
▶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。

▶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。  
▶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 11月04日</p> <p>発送 11月13日</p> <p>11月15日～11月21日(2020-47週)分</p>	<p> 麻婆豆腐</p> <p> 豚肉と厚揚げのネギ塩炒め</p> <p> 豚肉の生姜焼き</p> <p> 牛肉としゃっきり蓮根の黒酢炒め</p> <p> おだしのきいた京風がんもと野菜の煮物</p> <p> 筑前煮</p> <p> 黒酢酢鶏</p> <p> 鶏肉の野菜たっぷり甘酢あんかけ</p> <p> 回鍋肉</p>	<p> ふっくら蒸し鶏のバーベキューソースかけ</p> <p> 白身魚の唐揚げ生姜ソース</p> <p> カレー風味の洋風肉じゃが</p> <p> 牛肉としゃっきり蓮根の黒酢炒め</p> <p> 豚肉と春雨の味噌炒め</p> <p> ハンバーグデミグラスソース仕立て</p> <p> 牛肉のブルコギ</p> <p> 蒸し鶏の油淋ソース</p>	<p> あじのさっぱり梅おろし煮</p> <p> 鶏もも肉のヘルシー焼き梅風味</p> <p> あじのピリ辛焼き</p> <p> チキンのハーブ焼き</p> <p> 鱈のソテーホワイトソース仕立て</p> <p> さばの味噌煮</p> <p> 鱈とたっぷりきのこの和風ソース</p> <p> やわらかチキンのクリームソース</p>	<p> 牛肉と彩り野菜のトマト煮</p> <p> 牛肉と3色ピーマンのんにく胡椒炒め</p> <p> 牛肉と3色ピーマンのんにく胡椒炒め</p> <p> 白身魚のアメリケヌソース</p> <p> 豚ヒレカツ</p> <p> ビーフシチュー</p> <p> 豚肉のねぎ塩だれ</p> <p> 赤魚の煮付け</p> <p> 豚肉となすのみそ炒め</p>	<p> かれいのみぞれ煮</p> <p> 豚肉のサムジャン炒め</p> <p> 鱈のフリッター</p> <p> 無水調理で旨味凝縮チキンラタトゥイユ</p> <p> 赤魚のおろし煮</p> <p> 生姜香る牛肉と根菜の煮物</p> <p> 白身魚の野菜たっぷり甘酢あんかけ</p> <p> 豚肉のみぞれ煮</p> <p> 赤魚の煮付け</p> <p> 豚肉となすのみそ炒め</p>	<p> 鶏のから揚げ</p> <p> さわらの西京焼き柚子風味</p> <p> 豚肉とニラのスタミナ炒め</p> <p> ぶりの塩焼きおろしポン酢添え</p> <p> 鶏肉の西京みそ漬け焼き</p> <p> きのこの旨味たっぷりめばるの和風あん</p> <p> 鶏肉の有馬山椒焼き</p> <p> タンドリーチキン</p> <p> 鱈の粕漬け焼き</p>	<p> 柚子香るさばの塩焼き</p> <p> 厚揚げとあさりのんにく醤油炒め</p> <p> 鯖のつけ焼き</p> <p> 八宝菜</p> <p> さわらのマスタードソテー</p> <p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p> <p> かれいのみぞれ煮</p> <p> 肉じゃが</p> <p> いかのオイスターソース炒め</p> <p> 蒸し鶏の油淋ソース</p>
<p>締切 11月11日</p> <p>発送 11月20日</p> <p>11月22日～11月28日(2020-48週)分</p>	<p> 豚肉の生姜焼き</p> <p> 牛肉としゃっきり蓮根の黒酢炒め</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p>	<p> カレー風味の洋風肉じゃが</p> <p> サーモンフライ</p> <p> チキンのハーブ焼き</p> <p> チキンのハーブ焼き</p> <p> チキンのハーブ焼き</p>	<p> 牛肉と3色ピーマンのんにく胡椒炒め</p> <p> 白身魚のアメリケヌソース</p> <p> 豚ヒレカツ</p> <p> ビーフシチュー</p> <p> ビーフシチュー</p>	<p> 豚肉のサムジャン炒め</p> <p> 鱈のフリッター</p> <p> 無水調理で旨味凝縮チキンラタトゥイユ</p> <p> 無水調理で旨味凝縮チキンラタトゥイユ</p> <p> 無水調理で旨味凝縮チキンラタトゥイユ</p>	<p> さわらの西京焼き柚子風味</p> <p> 豚肉とニラのスタミナ炒め</p> <p> ぶりの塩焼きおろしポン酢添え</p> <p> ぶりの塩焼きおろしポン酢添え</p> <p> ぶりの塩焼きおろしポン酢添え</p>	<p> 厚揚げとあさりのんにく醤油炒め</p> <p> 鯖のつけ焼き</p> <p> 八宝菜</p> <p> さわらのマスタードソテー</p> <p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p> <p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p>	
<p>締切 11月18日</p> <p>発送 11月27日</p> <p>11月29日～12月05日(2020-49週)分</p>	<p> すき焼き風</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p>	<p> ぶりのんにく醤油焼き</p> <p> 鶏肉のくわ焼き</p> <p> 鶏肉のくわ焼き</p> <p> 鶏肉のくわ焼き</p>	<p> ホッケの塩焼き</p> <p> ホッケの塩焼き</p> <p> ホッケの塩焼き</p> <p> ホッケの塩焼き</p>	<p> 生姜香る牛肉と根菜の煮物</p> <p> 生姜香る牛肉と根菜の煮物</p> <p> 生姜香る牛肉と根菜の煮物</p> <p> 生姜香る牛肉と根菜の煮物</p>	<p> きのこの旨味たっぷりめばるの和風あん</p> <p> きのこの旨味たっぷりめばるの和風あん</p> <p> きのこの旨味たっぷりめばるの和風あん</p> <p> きのこの旨味たっぷりめばるの和風あん</p>	<p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p> <p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p> <p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p> <p> 鶏肉とごろっと野菜のカレー煮</p>	
<p>締切 11月25日</p> <p>発送 12月04日</p> <p>12月06日～12月12日(2020-50週)分</p>	<p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p>	<p> さわらの蒲焼風</p> <p> さわらの蒲焼風</p> <p> さわらの蒲焼風</p> <p> さわらの蒲焼風</p>	<p> レモン香るさっぱりチキン</p> <p> レモン香るさっぱりチキン</p> <p> レモン香るさっぱりチキン</p> <p> レモン香るさっぱりチキン</p>	<p> 鮭の味噌漬け焼き</p> <p> 鮭の味噌漬け焼き</p> <p> 鮭の味噌漬け焼き</p> <p> 鮭の味噌漬け焼き</p>	<p> 豚肉のみぞれ煮</p> <p> 豚肉のみぞれ煮</p> <p> 豚肉のみぞれ煮</p> <p> 豚肉のみぞれ煮</p>	<p> めばるの照り焼き</p> <p> めばるの照り焼き</p> <p> めばるの照り焼き</p> <p> めばるの照り焼き</p>	
<p>締切 12月02日</p> <p>発送 12月11日</p> <p>12月13日～12月19日(2020-51週)分</p>	<p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p> <p> 鶏肉のしょうが焼き</p>	<p> 牛肉のブルコギ</p> <p> 牛肉のブルコギ</p> <p> 牛肉のブルコギ</p> <p> 牛肉のブルコギ</p>	<p> 鶏とたっぷりきのこの和風ソース</p> <p> 鶏とたっぷりきのこの和風ソース</p> <p> 鶏とたっぷりきのこの和風ソース</p> <p> 鶏とたっぷりきのこの和風ソース</p>	<p> 豚肉のねぎ塩だれ</p> <p> 豚肉のねぎ塩だれ</p> <p> 豚肉のねぎ塩だれ</p> <p> 豚肉のねぎ塩だれ</p>	<p> 赤魚の煮付け</p> <p> 赤魚の煮付け</p> <p> 赤魚の煮付け</p> <p> 赤魚の煮付け</p>	<p> タンドリーチキン</p> <p> タンドリーチキン</p> <p> タンドリーチキン</p> <p> タンドリーチキン</p>	

お届けサイクル

- 毎週
- 隔週
- 月一回
- 一回だけ

配送スケジュール

※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。