

おしゃもじ通信 4月

4/13(木)お届け

甘鯛と若鶏の

おたのしみ
献立

『春菜桜ごはん』

❀ **ご注文期間: 3月27日(月)～3月31日(金)**

※3/27(月)にお配りする「おうちでもう逸品注文書」にご記入ください。
お電話では受付けておりません。

❀ **お届け日 : 4月13日(木)**

桜香る混ぜ込みごはん♡
桜の花びらが
入っているかも!♡

春の食材の味がしっかりして
いて、鯛はとてもやわらかくて感動し
ました。混ぜ込みごはんもボリューム
があっておいしくいただきました。
(昨年ご利用組合員の声より)

若鶏の照り焼き♡

春を感じさせる食材で
菜の花★フキ★アケの子

甘鯛の塩焼き♡

春らしい彩りで、甘鯛と若鶏
のやさしい味と春の香りを楽しめ
ました。リピートしたいです。
(昨年ご利用組合員の声より)

ふわふわ♡ 錦糸玉子♡

¥1,380円 (本体1,277円)

4/13(木)は通常メニューの他「春菜桜ごはん」も
お選びいただけます。通常週3日コースの方もご注文できます。

りこちゃんの
食りは裏面で!!



マイシィ案内役
りこちゃん

ミスターMOの 献立開発雑感★

「ソメイヨシノ」が開花しています。

昨今よく耳にする言葉“観測史上最も、早い開花地域にあたるそうで…”

この号が届く頃は、いずこも桜花盛りなのでしょうか。

今春は“風ぬるむ、”といった情緒的なものでなく、いきなり“暑！”様な感じを受ける日もあり、三寒のちょっとした気温の戻りにも体は当惑ぎみです。

この時期のお食事では、芽吹き時の「野菜」や「山菜」、出盛る「魚介」「水産物」など“来たる春、”を感じさせてくれる食材達を使った惣菜をつくり、献立の何れかに組み入れていく感覚で食事を考え、お届けしています。

マイシィのお食事で“時節の訪れが観えるヒトキ、”をお楽しみください。

☆マイシィ謹製「甘鯛と若鶏の春菜桜ごはん」

☆ご注文受付開始しました ☆

今回もこだわりの食材を調達し、調理加減の試作を重ね、創りあげています。“暖かな春の雰囲気、”をも感じて頂ける特別な食事です、ぜひご注文下さい。

マイシィ南佐を飾る
夕飯人ミスターMO(モー)
にだけまろ



つぶやきりこちゃん

年に4回お届けする四季の「おたのしみ献立」。
今回は春バージョン♪一足お先にいただきました！

ピンク色で華やかな見た目の桜ごはん、ちょっとしょっぱいかなと思いつつも食べてみると、桜の香りがお口に広がっておいしい！薄味で食べやすく、ごはんだけで食べて桜の風味を楽しんだり、他の食材と一緒に食べて色々な組み合わせのおいしさを発見したり♡(りこちゃんは、王道！？の、桜ごはん&甘鯛&錦糸たまごの組み合わせ推し！)

どうしたって目に飛び込んでくるボリューム感のあるアマダイ！ほどよい塩加減で桜ごはんとの相性もよく、お箸でスッとほぐれるホロホロ食感にびっくりします。鶏の照り焼きはみんなが大好きな甘めの味付けで、より満足感が味わえますよ♪

フキのほのかな苦味、葉の花や竹の子のやさしい味わい、お花型の人参にもほっこりします♡

おたのしみ献立のレギュラー選手・錦糸玉子はふわふわとやわらかく、それぞれの素材との相性もばっちりです！もはや欠かせない存在ですね。

たくさんの“春”が詰まったちょっぴり特別な夜ごはん。ワクワクがとまりません。

皆さんにもぜひお届けしたいお食事です。

(“推し組み合わせ”も
教えて欲しいです！)



大切なご案内 ゴールデンウィーク休業日のお知らせ ☆

誠に勝手ながら、マイシィでは土日以外にゴールデンウィークの休業日をいただきます。ご不便をおかけし、申し訳ございませんが、

5/3(水)～5/5(金)の3日間は、夕食のお届けをお休みいたします。

何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。



5月3(水)～5日(金)の3日間は＜数量変更・お休み お申し込みカード＞の回収も行っておりません。お早めのご提出をお願い致します。

ご感想、マイシィでよかったこと、近況など何でもお寄せ下さい。(※献立に関することは献立表下部カードにご記入ください)

「おしゃもじ通信」ご感想&投稿用紙

きりとりせん

宅配センター→配食サービス課行(4月号)

◆「おしゃもじ通信」「ユーコープ・夕食宅配マイシィの発行物」に掲載してもいいですか(どちらかに○)

掲載してよい(ペンネーム:)

)・掲載しないでほしい

※どちらにも印がない場合、掲載させていただきます。

お名前

組合員コード

次回発行は4月24日(月)予定です。お楽しみに！