



惣菜メニュー



市が尾デポー 974-0351
ミズ・キャロット 901-2808

月	火	水	木	金	土 かき揚げ 天ぷら 稲荷	日
惣菜の予約・取り置きは 前日の12時までにご利用します お弁当の3つ以上の予約は 3営業日前までにご連絡ください			1	2	3	4
			鶏ごぼうコロッケ 黒酢の酢豚 春巻き 肉じゃが 五目ひじき煮 フレッシュマカロニサラダ 七福神なます グリーンピースご飯 豚丼 五目寿司	かぼちゃコロッケ 揚げ鶏のネギソース フライセット 五目豆 カラフル揚げ出し豆腐 コーンポテトサラダ さっぱりひじきサラダ カラフル焼き肉丼 海苔弁当 サンド握り	中華コロッケ スコッチエッグ つくね焼き イカチヂミ 白和え 砂肝のネギ塩炒め 千草焼き 鶏と野菜の黒酢あん 筑前煮 鮭・水菜入り牛蒡サラダ おはぎ 季節野菜のマリネ 太巻き とんかつ太巻き ツナの押し寿司 焼き鯖寿司 あんかけ焼きそば	お休 み
5	6	7	8	9	10 ★特別弁当	11 母の日
お休 み 	お休 み 	揚げ鶏ネギソース ロールキャベツ 厚揚げ肉豆腐 ツナポテトサラダ もやし中華サラダ オムライス弁当 ミルクプリン	空豆入りクリームコロッケ ヤンニョムチキン ジャージャー豆腐 金時豆 信田煮 切り干し大根煮 大人のポテトサラダ 春雨中華サラダ おかめ寿司 オムライス 焼きカレードリア	ポテトコロッケ 肉団子 焼き餃子 野菜たっぷり卵の花 肉豆腐 スパゲティサラダ ひじきサラダ 八目釜飯 ビビンバ丼 オムそば	肉じゃがコロッケ 里芋の白和え イカリング揚げ ころころ野菜のじゃこさんびら 砂肝のネギ塩炒め レバーカレーフライ 季節の炊き合わせ 高野の射込み 塩レモンマカロニサラダ カラフルマリネ キッシュ 太巻き エビマヨ太巻き 焼き鯖太巻き 三色ご飯 おはぎ ★季節の幕の内弁当	鶏ごぼうコロッケ イタリアンチキンカツ 筑前煮 春巻き 緑黄色野菜サラダ ザーサイと鶏の和え物 のり弁
12	13	14	15	16	17	18
ポテトコロッケ 酢豚 田舎煮 ポテトサラダ 五色サラダなます 鶏の唐揚げ ビビンバ丼	枝豆コロッケ チンジャオロース 筑前煮 レンコンサラダ ひじきサラダ ドライカレー 豆腐かば焼き丼	お休 み	中華コロッケ 胡麻みそ鶏串カツ 鶏の唐揚げ 宝煮 京風ひらうす炊き合わせ マカロニサラダ 和野菜サラダ 中華おこわ ミニソースカツ丼 キムチ焼きそば	クリームコロッケ ささみのしそチーズ揚げ 大根のそぼろあん 焼売 長芋と揚げ鶏の煮物 緑黄色野菜サラダ 胡麻じゃこサラダ ガバオライス キムパブ きのこご飯弁当	カレーコロッケ エビ春巻き 鶏のチャーシュー レバーの香り揚げ ごぼうの肉巻フライ 五目野菜と春雨炒め カラフル揚げ出し豆腐 イカチヂミ 和風ポテトサラダ 胡麻豆腐 セロリもやしイカナムル 太巻き とんかつ太巻き おはぎ 黒米太巻き タンドリーチキンカレーピラフ	ポテトコロッケ ヤンニョムチキン 揚げ出し豆腐きのこあん 野菜棒餃子 ツナポテトサラダ 白和え 三色ご飯
19	20	21	22	23	24	25
枝豆コロッケ よだれ鶏 ロールキャベツ 大人のポテトサラダ メンマと鶏の和え物 けんちん揚げ チキン南蛮丼	鶏ごぼうコロッケ イタリアンチキンカツ 鶏のカラフル野菜あんかけ 緑黄色野菜サラダ 白滝入りなます 野菜棒餃子 のり弁	お休 み	ポテトコロッケ つくね焼き 金時豆 鶏と野菜の黒酢あん 五目さんびら 卵の花 鮭・水菜入り牛蒡サラダ 季節野菜のマリネ チキンみそカツ丼 三色ご飯 二色稲荷	ほうれん草コロッケ 蓮と鶏のこく旨 串カツ にぎやかマーボー 高野豆腐オランダ煮 フレッシュマカロニサラダ 多品目ナムル カツカレー おかめ寿司 梅の香おこわ弁当	鶏ごぼうコロッケ レバーカレーフライ スコッチエッグ フライドチキン 筍入りジャンボ焼売 千草焼き 季節の炊き合わせ 信田煮 白和え ザーサイと鶏の和え物 大人のポテトサラダ 太巻き 細巻き 焼き鯖寿司 八目釜飯 白玉ぜんざい	ポテトコロッケ 鶏のチリソース 厚揚げ肉豆腐 蓮根サラダ きんぴらおから 鶏の唐揚げ チキン味噌カツ丼
26	27	28	29	30	31	
鶏ごぼうコロッケ ヤンニョムチキン 友禅炊き マセドアンサラダ 胡麻じゃこサラダ ドライカレー のり弁	ポテトコロッケ 揚げ鶏ネギソース 大根のそぼろあん ツナポテトサラダ 春雨中華サラダ 豆腐ナゲット オムライス弁当	お休 み	かぼちゃコロッケ 四色串揚げ ハンバーグ 高野の射込み 五目豆 卵ポテトサラダ 胡麻じゃこサラダ 鶏釜飯 カツ丼 あんかけ焼きそば	肉じゃがコロッケ 黒コショウチキンカツ 焼売 宝煮 野菜たっぷり卵の花 マセドアンサラダ 春雨中華サラダ 中華おこわ 天おすセット 筑前ちらし寿司	枝豆コロッケ 鶏の唐揚げ 黒酢の酢豚 蓮入り水餃子 レバーのとりりん唐揚げ ささみのチリソース 里芋の白和え つくね筑前煮 十目ひじき煮 ポテトサラダ 鰯と野菜のマリネ 太巻き 黒米太巻き ツナの押し寿司 中華丼 おはぎ	



*材料入荷の都合により、メニューを変更することがあります。
*生活クラブの消費材を中心に生活クラブ基準にそった食材を選定しています。
*化学調味料・添加物は一切使用しておりません。
*製造過程において表示されていないアレルギー物質が混入してしまう場合があります。
注) 魚料理には骨がある場合がありますので、気をつけてお召し上がり下さい。



KOKO Letter 2025

ここ
- パン工房 香粉からのお便り -



香る粉と書いて ”ここ”

香りや美味しさを重視し、北海道産小麦 100%、
新生酪農バターのみを使用しています。

添加物、保存料は不使用。マーガリンやショートニングも使っていません。
安心して笑顔で食べられるパンを、一つ一つ丁寧に手作りしています。



News

デーツとノアゼット



乳製品・卵不使用

ライ麦を使った生地に
ヘーゼルナッツ(ノアゼット)と
栄養価の高くスーパーフードで知られる
深みのある甘さのデーツ(ナツメヤシの実)を
混ぜて焼き上げました。
サイズを変更して食べやすくなりました。

2025年5月1日に、価格を改定いたします。

多方面でのコスト削減を務めておりますが、
現状の価格を維持することが極めて難しい状況
となり、やむを得ず商品価格を改定させていた
だくことといたしました。

今後も商品の品質とサービスの向上に、より
一層努めていく所存でございます。
何卒ご理解を賜りますようよろしくお願いいたします。

マドレーヌ

※はちみつ入り



新生酪農バターの風味と
はちみつの香りが
優しいマドレーヌです。
ふんわりと焼き上げました。
カップに入れた5個セット。

パンやお菓子を作ること、
食べることが好きな方、
一緒に働きませんか？
経験者も未経験者も大歓迎です！



時給 ¥1,162～。早朝手当あり。

1日3～4人交代シフト制。

幼児から大学生までの子育て中のメンバーが
家庭との両立を助け合いながら働いています。

笑顔の絶えない職場で、パンやお菓子作りの基礎から学べます。
下記メールアドレスか電話に、お気軽に問い合わせ下さい。

ここ
ワーカーズ・コレクティブ 香粉

営業時間：11:00～19:00(水曜定休)

〒225-0024 神奈川県横浜市青葉区市ケ尾町1161-8 くらしてらす1F 市が尾デポー内

TEL / FAX : 045-509-1711 Mail : w.co.koko@gmail.com

