

霧が丘デポ 日程表 2026年



季節品 木曜カタログ配布/次週火曜申込メ切
 集金ハガキ 6/18(木) 便利なメール受け取り、ぜひご登録ください。
 口座引き落とし 6/26(金)

横浜北生活クラブ生協霧が丘デポ
 横浜市緑区霧が丘 5-2-6
 TEL045-922-1200 FAX 045-922-4664
 営業時間 11:00~19:00

曜日の取組情報→		月	火	水	木	金	土	日
パンの取組情報→		デニッシュハウス	オルタフーズ	定休日	オルタフーズ	オルタフーズ	デンマークベーカリー	デンマーク/香粉
フェア <李朝園キムチ> 10%引 ~6/29 <デポミルク週間> 40円引...牛乳900ml・ノンホモ牛乳・低脂肪 20円引...紙パック牛乳		1	2	3	4	5	6	7
		入荷予定 (クランベリーロールハーフ10%引)	PFAS・浄水器学習会 11:00~13:00	定休	平田牧場黒豚入荷 新規入荷予定 (冷やし中華ごまだれ)	ほうきね牛入荷 ほうきね牛試食会 11:00~13:00	惣菜まつり 600円以上購入でクーポン! ほうきね牛試食会 15:00~17:00	7 ポイント2倍
		(展) HARA<婦人服>		牛肉キャンペーン 全品 5%引				
フェア <李朝園キムチ> 10%引 ~6/29 <ハッピーファザーズデイ> 5%引...鮭とば <デポミルク週間> 40円引...牛乳900ml・ノンホモ牛乳・低脂肪 20円引...紙パック牛乳 <ピネガーフェア> 5%引...調理用合わせ酢・はちみつ玄米黒酢		8	9	10	11	12	13	14
		入荷予定 (クランベリーロールハーフ10%引)	15時~売切タ市	定休	まぐろプツ量り売り 白飯や酢飯にのせて パパッとマグロ丼! めかぶや納豆もあう! (展) mayomayo	ほうきね牛入荷 巻き寿司の日 デポ初企画!手軽な サラダ系巻物から定 番のマグロ系など多 種入荷。予約優先です		14 ポイント2倍
フェア <李朝園キムチ> 10%引 ~6/29 <ハッピーファザーズデイ> 5%引...鮭とば <泰山食品フェア> 10%引...しらす・チリメン・辛子明太子・た らこ・各種漬け魚 <消費材紹介キャンペーン> 10%引...生乳100%ヨーグルト・丸大豆し ょうゆ900ml・ホットケーキミックス・十割こうじ みそカップ・洗濯用無添加せっけん針状		15	16	17	18	19	20	21
		入荷予定 (クランベリーロールハーフ10%引) 新規入荷予定 (じーまーみ黒糖プリ ン)	15時~売切タ市 ハグくみ共済カフェ 生活クラブのたすけあい 15:00~17:00	定休	集金はがき設置 平田牧場金華豚入荷 新規入荷予定 (つけ麺魚介醤油)	ほうきね牛入荷 ホットケーキパーティー 11:00~17:00	旬の魚 (あゆ・入梅いわし予定) みんなで食べようお夕飯会 17:00~18:30	21 ポイント2倍 夏野菜でぬか講座 15:00~17:00
		(展) パラマウント<靴・スニーカー>		(展) 豊永林業<木製品>		鶏卵 10個パック 10%引		
フェア<李朝園キムチ> 10%引 ~6/29 <夏野菜まるごと食べようウィーク> ドレッシング各種・ぬか漬け・浅漬けの素 5%引...エコシュリンプおき身・Mサイズ <消費材紹介キャンペーン> 10%引...肉厚わかめ300g・おさかなソー ーミニ・プレーンヨーグルト・マヨネーズ・ 万能つゆ500ml・チキンナゲット400g		22	23	24	25	26	27	28
		入荷予定(クランベ リーロールハーフ10% 引・淡雪あんドーナツ)	15時~売切タ市	定休	三元豚挽き量り売り 寿司の日 15時入荷。予約優先	口座引き落とし日 ほうきね牛入荷 紅鮭3切 850円	鮮魚職員企画 紅鮭3切 850円 ~30日まで	28 ポイント2倍
		(展) センプレ<オーダーカットソー>						
フェア <消費材紹介キャンペーン> 10%引...鶏肉ミンチバラ凍結・パックだし ・脂肪と酸味を抑えたプレーンヨーグルト ・キッチン用液体せっけん(詰替え用)		29 ポイント2倍	30 ポイント2倍					
		三元豚ロース・肩ロ ース 10%引	15時~売切タ市					
				●○○○ 7/2(木)~5(日) 在高確認期間 ○○○● 毎年恒例、自分の出資金額を確認する在高確認。今年は、日替わりで生活クラブのエコな取り組みを紹介。 聞いて、食べて、知って、もっと生活クラブのお店 霧が丘デポの達人になろう！				

お惣菜メニュー 2026年/令和8年 6月



921-7702

惣菜の取り置きは922-1200(霧が丘デポ)まで!

(土曜日の「季節の弁当」は取り置きできません)

月	火	水	木	金	土	日	
<p>1 チキンゴマカツ タラの和風あんかけ 刻み昆布と野菜の煮物 コーンポテトサラダ ツナしぐれ巻 鶏そぼろ丼 日替弁当</p>	<p>2 卵クリームコロッケ 肉団子の甘酢あん 七福豆 中華サラダ 天津丼 きつね三味うどん かき揚げ丼 日替弁当</p>	<p>3 お休み</p>	<p>4 味噌カツ 豆腐のカラフル揚げ出し バランス煮びたし 柔らかごぼうサラダ 中華丼 トマト担々麺 日替弁当</p>	<p>5 梅味とりから マーボ茄子 煮物セット かぼちゃサラダ とり天丼 和風サラダそば 日替弁当</p>	<p>6<惣菜まつい> かき揚げ・海老春巻 四色串揚・レバーの甘辛煮 イカ茄子南蛮 ささみと人参のサラダ 季節の釜飯・押し寿司 焼き鯖寿司(1本売りは予約のみ) 冷やし中華・くず豆腐・肉まん お楽しみ弁当 *揚げ物バイキング</p>	<p>7 お好み焼き・焼きそばセット キャベツコロッケ つくね(しそ入り) ジャーマンポテトサラダ 日替弁当</p>	
<p>8 サーモンコロッケ 鶏と茄子のレモンソース 高野入り五目豆 ツナ入りポテトサラダ 五目寿司 カレーピラフセット 日替弁当</p>	<p>9 肉じゃがコロッケ エノキたっぷりバーグ 十目ひじき煮 中華風切干サラダ 信田巻寿司 鶏のくわ焼き丼 オムランチ 日替弁当</p>	<p>10 お休み</p>	<p>11 串揚げ 鯖のマリネ 卵の花 中華風切干サラダ 親子カツ丼 野菜あんかけ焼きそば 日替弁当</p>	<p>12 ふっくらメンチ 豆腐信田巻き きのこ入りきんぴら エッグポテトサラダ 鮭ちらし寿司 ピビンバ丼 日替弁当</p>	<p>13 かき揚げ・チーズインコロッケ から揚げネギソース 季節の野菜マリネ 天丼 彩菜うどん 日替わり弁当</p>	<p>14 鶏釜飯 棒棒鶏麺 本格チャブチエ 肉じゃが 鶏とひじきのマリネ 日替弁当</p>	
<p>15 グラタンコロッケ チキン南蛮 切り干し大根の五目煮 ポテマカサラダ 麻婆丼 鶏そぼろそば 日替弁当</p>	<p>16 ミートコロッケ 肉しゅうまい 五色きんぴら ハム入り春雨サラダ チキンソースカツ丼 五目おこわ 和風サラダそば 日替弁当</p>	<p>17 お休み</p>	<p>18 ジャーマンコロッケ タラの和風あんかけ 大豆の揚げ煮 フレッシュポテトサラダ 鶏のごまみそカツ丼 ドライカレー野菜添え 日替弁当</p>	<p>19 しっとりささみカツ 茄子のはさみ揚げ 五目白和え 五色サラダなます カツ巻き かき揚げ丼 日替弁当</p>	<p>20 かき揚げ・メンチカツ レバーカレーフライ 手羽元の香味焼き 高野の鶏い込み・豆腐つくね串 ツナ入りポテトサラダ 太巻・高菜いなり えび天釜めし・カツ丼 冷やし中華 くず豆腐・季節の弁当</p>	<p>21 ドライカレーランチ トマト担々麺 鶏と茄子のレモンソース キャベツメンチ ポテトツナコーンサラダ 日替弁当</p>	
<p>22 塩麴からあげ 肉詰め茄子の煮物 細切りきんぴら ささみと人参のサラダ ピビンバ丼 上海塩焼きそば 日替弁当</p>	<p>23 豆腐たっぷりバーグ 鶏と高野の甘酢あん 刻み昆布と野菜の煮物 エッグポテトサラダ ツナしぐれ巻き 中華丼 彩菜うどん 日替弁当</p>	<p>24 お休み</p>	<p>25 から揚げネギソース かぼちゃのはさみ揚げ 豆腐巻きセット 切干炒めなます 鶏のくわ焼き丼 オム焼きそば 日替弁当</p>	<p>26 卵クリームコロッケ 大葉入りつくね 卵の花 ポテトサラダ オムランチ 鶏そぼろ丼 日替弁当</p>	<p>27 かき揚げ・焼肉コロッケ 串揚げ・春巻 豆腐のカラフル揚げ出し 鶏手羽先味噌風味 柔らかごぼうサラダ 天丼・天津丼・焼き鯖寿司・太巻 冷やしうどんセット おはぎ・季節の弁当</p>	<p>28 鶏胡麻つけ麺 ハンコロ丼 鶏と根菜の黒酢煮 ミートコロッケ 肉入りきんぴら いかマリネ 日替弁当</p>	
<p>29 ミートコロッケ 豆腐つくね串 切干刻み昆布煮 ジャーマンポテトサラダ 五色丼 チキンソースカツ丼 日替弁当</p>	<p>30 チキンゴマカツ マーボ茄子 バランス煮びたし かぼちゃサラダ 五目寿司 ドライカレー野菜添え 冷やし中華 日替弁当</p>	<p>キッチンにんじんではいっしょ 働く仲間募集中!お気軽に お電話ください!</p>				<p>*揚げ物バイキング ・ごぼうの肉巻きフライ ・グラタンコロッケ ・フライドチキン ・大葉入りささみカツ</p>	



***揚げ物バイキング**
・ごぼうの肉巻きフライ
・グラタンコロッケ
・フライドチキン
・大葉入りささみカツ



★材料の都合で、メニューの内容が変更又は中止になることがあります。宜しく願います。

★魚料理には骨があることがあります。気を付けてお召し上がり下さい。