

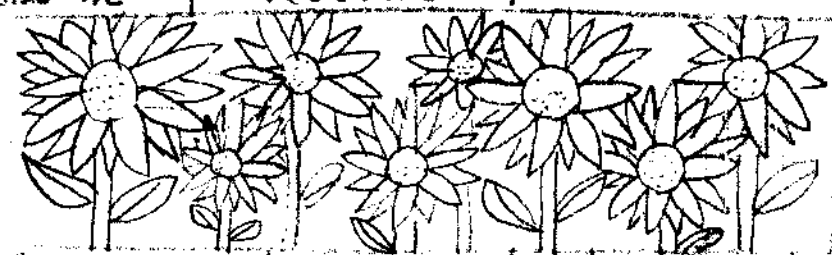
2026 年 8 月 日程表



<お知らせ> 集金ハガキのデポー受取：18(火)～ 情報配布：18(火)～26(水) 口座引き落とし：26(水) ※25(火) までに入金をお忘れなく！ 引き落とし出来ない場合、延滞金が翌月加算 されます。ご注意ください。 相武台デポーのLINEに登録してくだ さい。キャンペーンや予約品などのお得 な情報をお届けします。		<生産者来所> 3(月) 10:30～12:30 和高スパイス		<展示会> 1(土)2(日) センプレ 29(土)30(日)東京真珠		さがみ生活クラブ生協 相武台デポー 10:30a.m.～7:00p.m.オープン 水曜定休 座間市相武台3丁目41-7 TEL:046-256-5665							
<新規加入者説明会> 日時：17(月) 11～12時 場所：デポー集会室 参加希望の方は前日までに予約をしてください。 参加プレゼントを用意しています。		運営委員会主催											
月		火		水		木		金		土		日	
青果 予約受付中！ 6(木)沖縄マンゴー 7(金)帰省みやげ用果物(4種類) 10(月)北海道とうもろこし3本セット 21(金)22(土)藤みのり(ぶどう)		8/3(月)～11(月) ジュースキャンペーン ケース購入で5%引 ・信州りんごジュース(秋映)・ゆずはちみつ・無糖炭酸水・なつみかんスカッシュ ・レモンスカッシュ・りんごスカッシュ・無糖珈琲(ブラック) *65歳以上、エリア内、エッコロ共済加入の方へ 8(土)9(日)キャンペーン対象のケース入りジュースをご 自宅へ運びます！掲示板の予約表に記入してください。 尚、エッコロ共済(100円/月)は即日加入できます。								1 サンレモパン くらげ特売		2 ポイント2倍 鶏卵(10ヶ入)5%引き デンマークベーカリーパン	
										展示会:センプレ(婦人服) 松岡のお菓子各種 10%引き 寒干したくあん・東京たくあんハーフ 5%引き			
3 鮮魚入荷 牛小間 5%引き 鶏肉増量パック オルタフーズのパン ふじりんごパイ 予約受付中 10:30～12:30 生産者来所 和高スパイス		4 季節品申込×切 辛子明太子切子 増量パック 親子調理会 11:00～13:00 集会室		5 (休)		6 黒豚入荷 鶏肉増量パック 果物全品 5%引き 沖縄マンゴー予約受付中 デニッシュハウスのパン		7 ほうきね牛入荷 鮮魚入荷 青果帰省土産用品入荷 サンレモパン ふじりんごパイ予約受付中		8 鶏肉増量パック サンレモパン、共生豆腐 休み前最終入荷		9 ポイント2倍 寿司の日 予約で5%引き 鶏卵(10ヶ入)5%引き デンマークベーカリーパン	
8/1(土)～11(火) ごますり・豆きゃあも・秋田諸越・黒ごまきな粉+アーモンド・ミレーフライ・きなこアーモンド・ごまアーモンド・割べつ甲飴 10%引き 寒干したくあん・東京たくあんハーフ・エコシュリンプ(M・むき身)・4種のシーフードミックス・これ好きフロッグソーセージ・あらびきウインナー・ 純カレー粉・カレーの壺チャツネ・お米でつくったカレールウ中辛・ハヤシライスルウ・カレーの壺・ココナッツミルク 5%引き 沖縄紅鮭・カツオたたき・釜揚げしらす 特売 奥和のサバ開き 100円引き おさかなソーセージ 5%引き													
10 鮮魚入荷 北海道産とうもろこし 3本セット入荷 牛小間 5%引き スペアリフ・トントロ 豚フロッグ肉 予約受付中 デンマークベーカリーパン		11 山の日 お休み前分け合い市 デンマークベーカリーパン 新規加入者説明会 11～12時 集会室		12 (休)		13 (休)		14 (休)		15 (休)		16 (休)	
デポーは 8/12(水)～16(日) お休みです。													
17 鮮魚入荷 もずく特売 牛小間 5%引き オルタフーズのパン		18 季節品申込×切 お休み前 分け合い市 オルタフーズのパン		19 (休)		20 平牧金華豚入荷 沖縄紅鮭4切 1200円 果物全品 5%引き デニッシュハウスのパン		21 ほうきね牛入荷 鮮魚入荷 生まぐろ 週末青果特売品入荷 藤みのり(ぶどう)入荷 サンレモパン 21(金)～のどぐろ入り天ぷら・タコと青さと旨魚揚げ・魚ぎょっと骨入りハンバーグ 5%引き		22 加入がお得な2DAYS 夏まつり 15～18時 牛串・やきとり・焼きア ユ・樽生ビール・かき氷 藤みのり(ぶどう)入荷 缶詰 3点～5%引き		23 ポイント2倍 鶏卵(10ヶ入)5%引き 沖縄紅鮭4切 1200円 デンマークベーカリーパン	
18(火)～ 能登・小木港の船凍するめいか 5%引き													
24 鮮魚入荷 牛小間 5%引き オルタフーズのパン		25 季節品申込×切 寿司の日 予約で5%引き 金華豚ロース・ステーキ・ カツ用売り オルタフーズのパン オルタフーズのパン		26 (休)		27 沖縄紅鮭4切 1200円 デポー製漬け魚 特売 果物全品 5%引き オルタフーズのパン		28 ほうきね牛入荷 鮮魚入荷 週末青果特売品入荷 サンレモパン		29 牛モモブロック (ローストビーフ用)5%引 サンレモパン 展示会:東京真珠		30 ポイント2倍 鶏卵(10ヶ入)5%引き 沖縄紅鮭4切 1200円 デンマークベーカリーパン	
のどぐろ入り天ぷら・タコと青さと旨魚揚げ・魚ぎょっと骨入りハンバーグ・梅干・らっきょう・漬物よりどり2点～・冷凍品2点～5%引き													
31 ポイント2倍 鮮魚入荷 牛小間 5%引き オルタフーズのパン のどぐろ入り天ぷら・ タコと青さと旨魚揚げ・ 魚ぎょっと骨入りハンバーグ 梅干・らっきょう 漬物よりどり2点～ 冷凍品2点～ 5%引き		8/1(土)～9/29(火) エチゴビールでカンパイキャンペーン エチゴビール各種 5%引き 7/27(月)～8/9(日) ミルク週間 牛乳全品 ポイント5倍 期間中に牛乳を3本以上購入した方の中から抽選で、 バニラカップアイス90ml 2個プレゼント (※抽選参加にはLINEミニアプリの登録が必要です)											
相武台デポーの組合員をもっと増やそう！ ＜相武台独自紹介キャンペーン＞ 組合員ではないお友だちにデポーを紹介する と、500円券とカップアイス3ヶを プレゼント！お友だちが加入で、さらに 500円券を差し上げます。													
相武台デポーで働く仲間を 募集中！													

※天候により、予定が変更になる場合があります。ご了承ください。

2026年8月 相武台デポ-のお惣菜

月	火	水	木	金	土	日
※ お弁当、おかずセットは毎日出します。 ※ 10ヶ以上のご利用、定期利用、団体等のご予約などは、1週間前までに ご相談ください。 ※ 天候や仕入れの関係でメニューを一部変更する場合があります。ご了承ください。						1 鶏みそ漬け いんげん煮 スパゲティサラダ 天ぷらセット 和風サラダそば 細巻いなりセット
3 白身魚の甘酢あん 五目うの花 ミモザサラダ レバーカレーフライ 冷しためきそば 太巻き寿司	4 春巻 なすとかぼちの 中華あん 鶏と野菜のサラダ 手羽先揚げ 親子丼	5 (休)	6 ハンバーグ トマトソース 太ちよきんぴら ポテトサラダ 魚のフライ 揚げ餃子 カツ丼	7 鶏のネギソース がんもの煮物 ごぼうサラダ 野菜天ぷら 冷しスタミナそば 韓国風のり巻	8 枝豆コロケ 五目ひじき キャロットラペ 韓国風 フライドチキン 冷しきつねそば	2 魚のフライ 冷しスタミナそば おにぎりセット 日曜特別企画!
10 タンドリーチキン 豚肉となすの ピリ辛炒め スパゲティサラダ 手羽中の黒胡椒揚げ かきあげ ビビンバ丼	11 メンチカツ いんげん煮 ポテトサラダ 天ぷらセット 冷しきつねそば 細巻いなりセット	12 8/12(水)~16(日) 夏期休業いたします (フロア、惣菜共)				
17 肉団子の甘酢あん 切干大根の煮物 大人のポテトサラダ 野菜天ぷら 冷しためきそば	18 魚のフライ チャプチェ ミモザサラダ お肉たっぷりコロケ ニラ餃子 天丼	19 (休)	20 どんかつ なすとかぼちの 中華あん 切干大根のツリ煮なます ごぼうの小判揚げ 冷しためきそば 太巻き寿司	21 かぼちの はちみフライ 揚げ出し豆腐 鶏と野菜のサラダ ガーリック醤油チキン 親子丼 手作りプリン	22 春巻 煮物セット エビとブロッコリーのサラダ レバーカレーフライ 和風サラダそば ツナの押し寿司	23 8/22(土)15時~ ※ 夏まつり祭 生ビール、炭火焼の ア2、牛串、やきとりなど
24 チキンカツ 肉じゃが、中華サラダ アツかきあげ サラダ巻き 手作りプリン	25 酢豚 五目ひじき スパゲティサラダ カレーコロケ 冷しためきそば	26 (休)	27 焼売 じゃが芋のおかか煮 バンバンジー 手羽中の黒胡椒揚げ 冷しきつねそば 二色丼	28 ハンバーグ トマトソース きんぴら ポテトサラダ 野菜天ぷら カツ丼	29 キャベツメンチ 豚肉となすの ピリ辛炒め 白滝入りなます 豆腐の五色揚げ 冷しスタミナそば 煮飯	30
31 鶏のネギソース ごぼうサラダ 切干大根の煮物 冷しきつねそば 餃子・天丼	相武台デポ-のお惣菜は、デポ-裏の惣菜室で、デポ-のワーカーズが、全て生活クラブ素材で、毎日手作り しています。例えば 巻き寿司のかんぴょうやシイタケは、味付けの既製品は使わず、乾物物を戻して甘辛く煮るところから。 調味料にも、味付けにも、こだわって作っています。					