

ご予約弁当発注用紙

お渡し期間

2024年7月1日(月)~9月30日(月)

1



ご予約弁当(松)

●約18.0×24.5×4.0cm

1,420円(税込)

白飯(魚3種×揚げ)
 鰻魚
 とんかつ
 惣菜類
 軟骨入りつくね
 厚焼き玉子
 煮物(南瓜・リンネアゲ・世規)
 枝豆入りさつま揚げ
 竹の子
 正羽人参
 半しぐれ煮
 小松菜と人参のこま和え
 梅干し漬物
 花味海苔天
 黒豆
 かつお大根
 ※別途調味料
 ※お手持ち、煎餅付

お品書き

2



ご予約弁当(竹)

●約18.0×24.5×4.0cm

1,110円(税込)

白飯(魚2種×揚げ)
 鰻魚
 とんかつ
 惣菜類
 軟骨入りつくね
 厚焼き玉子
 煮物(南瓜・リンネアゲ・世規)
 枝豆入りさつま揚げ
 竹の子
 正羽人参
 半しぐれ煮
 小松菜と人参のこま和え
 梅干し漬物
 花味海苔天
 黒豆
 かつお大根
 ※別途調味料
 ※お手持ち、煎餅付

お品書き

3



ご予約弁当(梅)

●約16.5×21.5×4.0cm

820円(税込)

白飯(魚2種×揚げ)
 鰻魚
 とんかつ
 惣菜類
 軟骨入りつくね
 厚焼き玉子
 煮物(南瓜・リンネアゲ・世規)
 枝豆入りさつま揚げ
 竹の子
 正羽人参
 半しぐれ煮
 小松菜と人参のこま和え
 梅干し漬物
 花味海苔天
 黒豆
 かつお大根
 ※別途調味料
 ※お手持ち、煎餅付

お品書き

4



寿司折詰

●約26.0×12.5×3.0cm

710円(税込)

※土曜・日・お盆・お正月の特別
 価格(お盆・お正月は別)

5



赤飯折詰

●約17.5×13.5×3.0cm

420円(税込)

※別途ご注文

6



幕の内弁当

●約17.5×25.0×4.0cm

540円(税込)

※別途ご注文

7



パーティーサンド(3-4名様向け)

●約21.0×29.0×3.5cm

1,275円(税込)

※お盆・お正月・お盆・お正月の特別
 価格(お盆・お正月は別)

切り取り線

受付日 / 担当

ご予約申込書(販売店様用)			
商品名	数量	商品名	数量
1 ご予約弁当(松)			個
2 ご予約弁当(竹)			個
3 ご予約弁当(梅)			個
4 寿司折詰			個
5 赤飯折詰			個
6-A 幕の内弁当			個
6-B 幕の内弁当			個
7 パーティーサンド			個
合計金額(未・済)		個	円
お名前			
様			
TEL.	お渡し日		
()	月	日	() 午前・午後 時

受付日 / 担当

ご予約申込書(お客様用)			
商品名	数量	商品名	数量
1 ご予約弁当(松)			個
2 ご予約弁当(竹)			個
3 ご予約弁当(梅)			個
4 寿司折詰			個
5 赤飯折詰			個
6-A 幕の内弁当			個
6-B 幕の内弁当			個
7 パーティーサンド			個
合計金額(未・済)		個	円
ご予約店名			
TEL.	お渡し日		
()	月	日	() 午前・午後 時

※ご予約は希望日の5日前までにお願います。※一部地域によりお取り扱いできない商品がございますので、店頭にてお問い合わせください。※お客様よりお預りする個人情報、ご注文になった商品のお引き渡しのためにのみ、使用させていただきます。



ご予約は7日前までに、お早めにお申し込みください。
ヤマザキショップ 県民活動総合センター店【店番:5568330】

FAX 048-728-0777

ご予約受付確認のお電話をお客様宛に入れさせていただきますので
 必ずお電話番号をご記入下さい。

ご予約弁当原材料・アレルギー表示

発売日：2024年3月4日～



ご予約弁当(松)				ご予約弁当(竹)				ご予約弁当(梅)			
部門	外注米飯			部門	外注米飯			部門	外注米飯		
参考価格	1420 円	消費期限	1	参考価格	1110 円	消費期限	1	参考価格	820 円	消費期限	1
卸価格		JAN	4903110-553298	卸価格		JAN	4903110-553304	卸価格		JAN	4903110-553335

アレルギー	乳	卵	小麦	そば	落	えび	かに	くるみ
(特定原材料8品目)	○	○	○	×	×	○	×	×

アレルギー	乳	卵	小麦	そば	落	えび	かに	くるみ
(特定原材料8品目)	○	○	○	×	×	○	×	×

アレルギー	乳	卵	小麦	そば	落	えび	かに	くるみ
(特定原材料8品目)	○	○	○	×	×	○	×	×

ご予約弁当 (松) A

消費期限 **24. 2. 27 23時**

栄養成分表示 (1包装当たり) 熱量002kcal
 蛋白質37.5g 脂質30.4g 炭水化物119.5g
 食塩相当量8.4g 推定値

名称：弁当 原材料名：ご飯(国産米使用)、焼鮭、
 鰯焼、豚カツ、えび天、小松菜人参ごま和え、たれ付
 肉団子、野菜入り身揚げ、南瓜煮、鶏卵焼、蒸鶏煮、
 牛肉煮、煮豆、金平牛蒡、椎茸煮、味付人参、大根団
 子油漬、添付醤油、醤油だれ、明煮、梅干、ソース、ご
 ま、唐辛子/酢酸(Na)、加工澱粉、pH調整剤、
 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖
 類)、グリシン、リン酸塩(Na、K)、着色料(カ
 ラメル、カロテノイド、ウコン、紅麹)、酒精、膨張
 剤、酸化防止剤(V、C、チャ抽出物)、クエン酸N
 a、水酸化Ca、乳化剤、凝固剤、甘味料(ステビア
 、カンゾウ)、保存料(ソルビン酸K)、重曹、酸味
 料、カゼインNa、香料、乳酸Ca、香辛料、(一部
 に乳成分・卵・小麦・えび・牛肉・ごま・鮭・鯛・大
 豆・とり肉・豚肉・桃・りんご・ゼラチンを含む)

紙ラップ
 大 フィルム

製造者：㈱サンデリカ埼玉事業所 TEL 0120
 埼玉県所沢市坂之下85 -580-551

ご予約弁当 (竹) A

消費期限 **24. 2. 27 23時**

栄養成分表示 (1包装当たり) 熱量748kcal
 蛋白質29.3g 脂質22.8g 炭水化物106.5g
 食塩相当量7.1g 推定値

名称：弁当
 原材料名：ご飯(国産米使用)、焼鮭、卵焼、えび天
 、小松菜人参ごま和え、野菜入りすり身揚、鶏卵焼、
 牛しくれ煮たれ和え、黒大豆煮、ごま入りきんぴらご
 ぼう、大根醤油漬、人参煮、椎茸煮、添付醤油、蓮根
 煮、梅干、醤油だれ、ごま/酢酸(Na)、pH調整
 剤、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、グリシン
 、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、リン酸塩(N
 a)、着色料(カラメル、カロテノイド、ウコン、
 紅麹)、酒精、膨張剤、酸化防止剤(V、C、チャ抽
 出物)、クエン酸Na、凝固剤、甘味料(ステビア、
 カンゾウ)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、乳化
 剤、重曹、乳酸Ca、香辛料抽出物、香料、(一部に
 乳成分・卵・小麦・えび・牛肉・ごま・鮭・鯛・大豆
 ・とり肉・りんご・ゼラチンを含む)

紙ラップ
 大 フィルム

製造者：㈱サンデリカ埼玉事業所 TEL 0120
 埼玉県所沢市坂之下85 -580-551

ご予約弁当 (梅) A

消費期限 **24. 2. 27 23時**

栄養成分表示 (1包装当たり) 熱量590kcal
 蛋白質22.2g 脂質15.9g 炭水化物80.5g
 食塩相当量5.3g 推定値

名称：弁当
 原材料名：ご飯(国産米使用)、えび天、たれ付軟骨
 入り鶏つくね、焼鮭、ごま入りきんぴらごぼう、鶏卵
 焼、鰯焼、小松菜人参ごま和え、大根醤油漬、人参煮
 、かぼち煮、椎茸煮、添付醤油、梅干、醤油だれ、
 ごま/酢酸(Na)、pH調整剤、調味料(アミノ酸
 等)、加工澱粉、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖
 類)、グリシン、リン酸塩(Na、K)、着色料(カ
 ラメル、カロテノイド、ウコン、紅麹)、酒精、膨
 張剤、酸化防止剤(V、C、チャ抽出物)、甘味料(ス
 テビア、カンゾウ)、保存料(ソルビン酸K)、酸
 味料、乳化剤、乳酸Ca、香料、香辛料抽出物、(一
 部に乳成分・卵・小麦・えび・ごま・鮭・鯛・大豆
 ・とり肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

紙ラップ
 大 フィルム

製造者：㈱サンデリカ埼玉事業所 TEL 0120
 埼玉県所沢市坂之下85 -580-551