

2025 9月1週

ご注文締切日 8/27 水 WEBは 23:59まで

カット野菜使用メニューから厳選! ~9/1週限定~

Special Menu
スペシャルメニュー

Good楽
バリュー
ラック

★今週は
増量!おまけ!!
いっぱい!

がんばろう新学期!

ポリユーム祭!!

今週は6日間(月~土)がお得!!
5日間(月~金) 6日間(月~土)はさらにお得!! 1日ごとのご利用OK!!
各メニュー記載の料金表をご確認ください。

	5日間 月~金	6日間 月~土
2人用	通常価格 6,970円 特別価格 6,520円	通常価格 8,780円 特別価格 7,850円
3人用	通常価格 8,825円 特別価格 8,165円	通常価格 11,055円 特別価格 9,860円
4人用	通常価格 11,310円 特別価格 10,405円	通常価格 14,160円 特別価格 12,580円

今週の
推し!!

Saturday
9/6(土)

まるやかカレー鍋
~メはうどん&チーズで~

プチママ
本日は前日お届けです。

調理時間 約15分

Good楽Special!
今回はうどん
1人半玉↓
1玉に増量!

メニュー番号	1日ごと
697	2人用 1,810円
698	3人用 2,230円
699	4人用 2,850円

がんばろう新学期
ボリュームアップ!

ちびっ子
付おき

若鶏モモ肉は
大きめカットで
食べ応えアップ!

カレーは
甘口!!

麺つゆ
付き!

カレーウ
(甘口)付き!

味付けは麺つゆとカレーウで
とっても簡単♪
最後に加える牛乳で
クリーミーな仕上がり!

Monday
9/1(月)

とろとろ
たまごの親子丼
かにかま入り
大根サラダ

メニュー番号	1日ごと
197	2人用 1,440円
198	3人用 1,840円
199	4人用 2,360円

プチママ
そのままでもサラダにトッピングでも!

おまけ付き
刺身こんにやく
プレゼント

調理時間 約20分

がんばろう新学期
おまけサービス!

毎回人気の親子丼♡
フライパンで
人数分まとめて作ると簡単!

Tuesday
9/2(火)

豚肉のおろしソース
チーズマカロニサラダ・
青菜のざっと煮

メニュー番号	1日ごと
297	2人用 1,350円
298	3人用 1,690円
299	4人用 2,150円

案定番

調理時間 約25分

今回は豚肉
増量
1.25倍

がんばろう新学期
ボリュームアップ!

人気メニューが再登場!
おろしソースでからめるだけ!

大根おろし
ソース付き!

Wednesday
9/3(水)

チーズ
ポックンパ
水餃子

メニュー番号	1日ごと
397	2人用 1,440円
398	3人用 1,840円
399	4人用 2,380円

Cut Meal

調理時間 約15分

今回は
ナチュラルチーズ
1.5倍

がんばろう新学期
ボリュームアップ!

プルコギソースで
簡単調理!
チーズを加えることで
コクがアップします◎

フルコギ
ソース付き!

ポックンパとは、
韓国風のチャーハン
のこと!

Thursday
9/4(木)

のせるだけ!
梅しらす丼
豚そぼろのマヨ炒め

メニュー番号	1日ごと
497	2人用 1,260円
498	3人用 1,570円
499	4人用 1,990円

Cut Meal

調理時間 約10分

人気の卵
あかね玉ハーフ
premium
プレゼント

おまけ付き

がんばろう新学期
おまけサービス!

大人も子どもも大好き!
釜揚げしらすふわふわで、
梅と大葉が良い仕事をします!
しらす丼に卵黄をのけても美味!

スタッフ
推し

包丁いらす

Friday
9/5(金)

包丁いらす☆
野菜と食べる
スープワンタン
麻付けラクラク! 卵チャーハン

メニュー番号	1日ごと
597	2人用 1,480円
598	3人用 1,885円
599	4人用 2,430円

Cut Meal

調理時間 約10分

今回はワンタン
1人当たり
2コ増量

がんばろう新学期
ボリュームアップ!

1/3日分の
野菜※が摂れる
具たくさんスープ!
チャーハンは小袋調味料でラクラク!

※成人1日350g以上

炒飯の素
付き!

包丁いらす

ご注文の方法はコチラ

【ヨシケイアプリはこちらから】

通しのご利用は
「カテゴリー」の
一番下にある
「Good楽バリュー」で
ご注文ください。



【お申込書での注文】

1日ごとご利用の場合は3桁の番号を記入欄に、まとめて
ご利用の場合は希望する日数の記入欄にご記入ください。

スマホで見られる
レシピはこちら



裏面は
レシピ
保管してください

9/1月

とろとろたまごの親子丼
かにかま入り大根サラダ

作り方
1 太葱...斜め切り
2 フライパン又鍋にAを煮立て、鶏肉、太葱を入れて煮る
3 大根...スライサー(細切り用)で細切り...

材料
2人用 3人用 4人用
若鶏モモ角切り肉 200g 300g 400g
太葱(冷蔵) 1/2本 1/2本 1本

9/2火

豚肉のおろしソース
チーズマカロニサラダ・
青菜のざっと煮

作り方
手順 青菜のざっと煮 → チーズマカロニサラダ → 豚肉のおろしソース
1 人参...いちょうの薄切り(カット済)

材料
2人用 3人用 4人用
豚切り落とし肉 200g 300g 400g
マカロニ 40g 60g 80g
スティックチーズ 2本 2本 3本

9/3水

チーズポックンパ
水餃子

作り方
1 鶏肉...塩、こしょうする
2 フライパンにごま油を熱して1を焼き、焼き色がついたらカット野菜を加えて炒め合わせ...

材料
2人用 3人用 4人用
若鶏モモ角切り肉 160g 240g 320g
塩、こしょう 少々 少々 少々

9/4木

【スタッフ推し】
のせるだけ!梅しらす丼
豚そぼろのマヨ炒め

作り方
1 フライパンにマヨネーズを熱し、ひき肉、カット野菜を炒め、Aで調味する。
2 梅干し...種を取り除く

材料
2人用 3人用 4人用
釜揚げしらす(冷凍) 80g 120g 160g
梅干し 2コ 3コ 4コ

9/5金

包丁いらす☆
野菜と食べるスープワンタン
味付けラクラク!卵チャーハン

作り方
1 鍋にAを入れて火にかける。
2 1の鍋にカット野菜、もやし、ワンタンを入れ、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4~6分)。

材料
2人用 3人用 4人用
ワンタン 14コ 21コ 28コ
カット野菜(白菜、太葱、人参) 200g 300g 400g

9/6土

まろやかカレー鍋
~はうどん&チーズで~

作り方
1 鍋に分量の水を入れて火にかける。
2 人参...半月又いちょう切り、玉葱...くし形切り、白菜...ざく切り

材料
2人用 3人用 4人用
若鶏モモ肉(一口カット) 200g 300g 400g
ウインナー 2本 3本 4本