ミールカード通信 2018年 7月号

ミールカードご利用者の保護者のみなさまへ

7 月利用分のミールカード利用履歴をお送りします。
梅雨も終わり、暑い夏の到来です。鳥取市は海から近いこともあって（日本海からの湿気もあり）じっとりと暑い（不快指数の高い）夏となります。暑くてもしっかり大学生協の食堂で食べて夏を乗り切ってください。

◆「ミールカード利用高・残高のお知らせ」紙面　改修しました。

ミールカード利用高・残高のお知らせ紙面のシステム改修が終わりました。
システム改修にあたり、今月のミール通信の発送が遅くなりまして申し訳ございません。
変更になった紙面のご案内をいたします。

①2019 年○月のミール利用高（1 か月間）
②2019 年 4 月 1 日～2019 年○月末までのお預かり金額＋利用プレミアム分
③2019 年 4 月 1 日～2019 年○月末までの利用累計額
④2019 年○月末時点の利用上限額

が表示されています。
①の金額は先月分のミールカードでのご利用金額です。
②の金額は鳥取キャンパスの学生は 20 万円、医学科の学生は 18 万円と表示されています。（固定表示）
初回にお支払いいただいた金額に 4 万円（利用プレミアム分）を足した金額が表示されています。
*分割払いの方はお支払いいただいているものとして表示されています。分割払いの方は支払締切が 7 月末となっておりますので、それまでに残額のお支払いをお願いいたします。
③は先月までに累計いくらミールカードで利用をしたかという金額です。
④は②から③を引いた、あとこのミールカードでいくら利用ができるかという金額です。

鳥取大学生協のミールカードは表示にもありますように支払額＋4 万円多く利用できるシステムになっております。支払額を超えても＋4 万円までは（*追加入金なしに）利用ができますのでぜひご利用ください。
*利用上限額を超える場合には追加入金して、引き続きミールカードを利用いただけます

なお、支払額まで食べられなかったとしても、支払額から利用額を引いた残高については翌年度のミールカードの更新に充当できますので損になることはありませんが、利用プレミアム分は翌年度の更新には引き継げませんのでご注意ください。

鳥取大学生活協同組合

本部事務所　　：〒680-0945　鳥取市湖山町南 4-101　　電　話：0857-28-1100
E-Mail　：honbu@toridai.coop
医学部ショップ：〒683-0826　米子市西町 86　大学会館　電　話：0859-31-6030
E-Mail　：yonago@toridai.coop

□8 月の企画メニュー　鳥取・米子　両キャンパス食堂共通

8月のおすすめメニュー

7/29～8/2

油淋鶏（ユーリンチー）
紹興酒を隠し味に使ったさっぱりした中華ソースで。
本体価格 280円 税込価格 302円（消費税22円）

8/5～9

やわらかチキンカツ
やわらかチキンのおいしさを引き立てるサクサク食感の衣。
本体価格 300円 税込価格 324円（消費税24円）

8/19～23

ハーブチキン
バジル・オレガノ・パセリ・タイムをオリーブオイルと合わせて焼き上げた。
本体価格 300円 税込価格 324円（消費税24円）

8/26～30

回鍋肉（ホイコーロー）
甜面醤にピリ辛の豆板醤をきかせた。
本体価格 280円 税込価格 302円（消費税22円）

7/29～8/2

トントロ塩だれ炒め
柔らかくてうま味のあるトントロをたっぷりの野菜とさっぱり塩だれで。
本体価格 280円 税込価格 302円（消費税22円）

8/5～9

こくうまキムチチキン
豆板醤（トウバンジャン）・甜醤（テンメンジャン）・魚醤・ヤンニョム醤のうま味を効かせた。
本体価格 300円 税込価格 324円（消費税24円）

8/19～23

豚肉といかの野菜炒め
いかのうま味を生かしたコク旨野菜炒め。
本体価格 280円 税込価格 302円（消費税22円）

8/26～30

カマンベールチキンカツ
柔らかな鶏むね肉に、カマンベール入りのプロセスチーズ。
本体価格 260円 税込価格 280円（消費税20円）

おすすめ丼メニュー

7/29～8/2

牛カルビ焼肉丼
ごはんに良く合う甘めのたれで仕上げたやわらか牛カルビ。
M 本体価格 460円 税込価格 496円（消費税36円）／S 本体価格 410円 税込価格 442円（消費税32円）

8/5～9

ねぎとろ丼
まぐろの粒目を残した鮮度の良いねぎとろです。
M 本体価格 450円 税込価格 486円（消費税36円）／S 本体価格 400円 税込価格 432円（消費税32円）

8/19～23

チャーシュー丼
厚切りジューシーな炭火焼きチャーシューと半熟煮たまごが良く合います。
M 本体価格 430円 税込価格 464円（消費税34円）／S 本体価格 380円 税込価格 410円（消費税30円）

8/26～30

サーモンユッケ丼
サーモンダイスカットをピリッと甘辛の韓国風味付けで。
M 本体価格 480円 税込価格 518円（消費税38円）／S 本体価格 430円 税込価格 464円（消費税34円）

おすすめ麺メニュー

7/29～8/2

台湾まぜそば
名古屋発祥のピリ辛のスタミナ逸せそば。コシのある太麺で。
本体価格 450円 税込価格 486円（消費税36円）

8/5～9

冷し担々麺
シャープな辛さと練りごまのうま味がマッチした担々スープ。
本体価格 410円 税込価格 442円（消費税32円）

8/19～23

鶏天夏野菜 冷しそうめん
鶏がらベースのあっさりとしてうま味のあるスープで。
本体価格 430円 税込価格 464円（消費税34円）

8/26～30

チキンと野菜のゴマだれ冷麺
練りごまの香ばしい甘さと、ネギとラー油の辛みがほどよくマッチ。
本体価格 410円 税込価格 442円（消費税32円）

次回は9月2日より「 9月のおすすめメニュー 」です。お楽しみに！

2019年 8月 生協食堂部