お献立表

マークの見方

新 ⇒ 新メニュー

骨にご注意ください

郷土料理

今週の新ジニューリ

★サバのあごだし焼(お弁当・彩食ハ菜)

★蓮根の大麦若葉白和え(おかず・彩食八菜・ミニおかず)

★キャベツとベーコンのシーザー(お弁当)

★春雨とひき肉の炒め物 (彩食八菜・ミニおかず)

★サバ南蛮(おかず) ★肉野菜炒め(ミニおかず)

詳しい情報をご覧になりたい方は こちらをスキャンしてください。→

お問い合わせ

約50秒

(月~金:9:00~18:00)

0120-950-345











700W

500W	約50秒
700W	約40秒

朝食 ※単品ではご注文できません。

		70000	約1万30秒		700W	がリカンロイグ		70000	がリカラロギグ		70000	おりつしたグ		70000	ポリ4 ロイグ
		12/1	(月)		12/2	(火)		12/3	(水)		12/4	(木)		12/5	(金)
	骨新	サバのあ	ごだし焼	肉し	ごやが		鶏の	のこうじ味	· 噌焼	カレ	イの白菜	生姜あん	牛肉	肉のオイス	スター炒め
	白飯			青菜	ご飯		白飯	į		きつ	ねご飯		白飯	(梅干人)	
	麻婆	大根		さつま揚煮 新 キャベツとベーコンのシーザー			蓮根とちくわの甘辛煮と玉子焼 ほうれん草の生姜風味お浸し			ポトフ風 なすのにんにく黒酢			栗かぼちゃコロッケ 青梗菜と魚肉ソーセージのクリーム煮		
お	こんり	こゃく金平													
弁	蓮根	の明太マヨ	サラダ	玉葱とコーンのバター炒め		高野豆腐とひじきの煮物		ピーマンのしりしり			白菜のレモン漬				
当	熱量	466 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	499 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	517 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	499 Kcal		熱量	488 Kcal	<u>アレルゲン</u>
	蛋白質	13.2 g	小麦・卵・牛肉・ご ま・さば・大豆・豚	蛋白質	13.1 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・豚	蛋白質	19.7 g	小麦·卵·さば·大 豆·鶏肉	蛋白質	20.6 g	小麦·卵·乳成分·牛 肉·ごま·大豆·豚肉	蛋白質	15.6 g	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・豚肉
	脂質	13.9 g	肉・りんご	脂質	15.8 g	肉・りんご	脂質	14.1 g	立	脂質	15.2 g	内, C. S. 人豆, 炒內	脂質	12.5 g	内"こよ"八豆"脉内
	炭水化物	70.7 g		炭水化物	78.0 g		炭水化物	77.0 g		炭水化物	69.3 g		炭水化物	77.4 g	
	食塩相当量	I.9 g		食塩相当量	3.3 g		食塩相当量	2.5 g		食塩相当量	2.7 g		食塩相当量	2.4 g	
	豚肉	の生姜炒	尭	揚げ	揚げ鶏と根菜のおろし和え		タラの煮付		牛肉のシシリアン風マヨネーズ付			鶏の照り焼き			
	さつま揚煮		大根	とちくわの	酱油麹煮	メンチカツ		お魚厚揚げ煮			骨 新 サバ南蛮				
	ブロ	ッコリーの中	P華玉子	南瓜のクリーム煮		カリフラワーのクリーム煮		中華切干大根煮			高野豆腐の中華煮				
也	椎茸	のマヨソテ・	_	韓国	風こんにゃ	く炒め	里芋	の黒ごま味	噌煮	カレ・	ーペンネ		ひじ	きとごぼうの	0金平

5	
か	
ず	

•	高野豆腐とひじきの煮物								
	熱量	364 Kcal	<u>アレルゲン</u>						
	蛋白質	15.9 g	小麦・卵・乳						

脂質

炭水化物

食塩相当量

豆豆マリネ

3. I g

364 Kcal アレルゲン 15.9 a ま・さば・大豆・鶏 **23.3** g 肉・豚肉・りんご 27.8 q

小麦·卵·乳成分·ご番

韓国風 こんにゃく 炒め アップルコールスロー

•	•				
Ŧ	ン	ゲン	/菜(のそぼろ炒る	A

热量	414 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	358 Kc
蛋白質	14.9 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・鶏	蛋白質	19.1 g
旨質	23.5 g	肉・豚肉・りんご	脂質	19.3 g
炭水化物	39.3 g		炭水化物	26.9 g
食塩相当量	3.7 g		食塩相当量	2.6 g

里于の黒こま味噌魚 おからと胡瓜のマヨサラダ チリコンカン

1117		ľ
358 Kcal	<u>アレルゲン</u>	22.
9.1 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・さば・大	
9.3 g	豆・鶏肉・豚肉・りん	J
. 6.9 g	ご・ゼラチン	j

カレーベンネ 揚げじゃがの醤油バター煮

新 蓮根の大麦若葉白和え

11/1		· · · ·	
熱量	395 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱
蛋白質	1 3.9 g	小麦・卵・乳成分・牛肉・ブキ・オバ・ナ	蛋
脂質	24.6 g	肉・ごま・さば・大 豆・鶏肉・バナナ・豚	脂
炭水化物	32.5 g	肉・りんご・ゼラチン	炭
食塩相当量	3. l g		食均

ひじさとごはつの金平

3.3 g

白菜の青じそサラダ

玉葱とコーンのバター炒め

	355 Kcal	<u>アレルゲン</u>
質	19.7 g	えび・小麦・乳成分・ 牛肉・ごま・さば・大
	19.5 g	豆・鶏肉・豚肉・りん
化物	28. I g	ご・ゼラチン

			12/1	(月)		12/2	(火)		12/3	(水)		12/4	(木)		12/5	(金)
		白身魚の甘酢あん豚の角煮と茹玉子		5玉子	新サバのあごだし焼			鶏の山賊焼			牛肉と野菜のトマト煮					
		ピーマ	ピーマンとさつま揚の炒め煮と玉子焼 枝豆入生姜白揚げ煮			キャヘ	キャベツと豆腐のチャンプルー			豚肉と厚揚げの味噌炒め			(磯辺フライ	ſ		
	和原		和風ペンネ		新 春雨とひき肉の炒め物		ごぼう	うと豚肉のし	しぐれ煮	里芋	の小海老煮	ţ	青梗菜と魚肉ソーセージのクリーム煮			
		郷 大豆	のぎすけ煮		なすのにんにく黒酢もやしと赤ピーマンのカレーソテー			カリフ	ラワーの相	由子酢味噌和え	揚げ	じゃがの醤	油バター煮	ひじきとごぼうの金平ペンネと胡瓜のサラダ		
ž	4		の大麦若葉					ほうネ	1ん草の生	姜風味お浸し	春雨	とツナのマ	ヨサラダ			
1	食	-171	大根		ごぼう	うと人参の	黒ごまサラダ		の塩麹煮		蓮根	と春菊の金	平	麻婆なす		
	~		.のマヨソテ-	_		のクリーム煮			シカン			セロリ	•	生姜風味の切干大根		
			の酢の物			とコーンのノ	•••		のゴマドレネ	र्स⊓ दे	ピーマンのしりしり			さつま芋の甘煮		
Š	菜	熱量	471 Kcal	アレルゲン	熱量	424 Kcal		熱量	452 Kcal	アレルゲン	熱量	494 Kcal	アレルゲン	熱量	407 Kcal	アレルゲン
		蛋白質	19.6 g	小麦·卵·乳成分·牛		22.5 g	小麦·卵·乳成分·牛		22.8 g	小麦・卵・牛肉・ご	蛋白質	21.2 g	えび・小麦・卵・乳成	····-	16.5 g	小麦·卵·乳成分·牛
		脂質	25.5 g	肉・ごま・さば・大 豆・豚肉・りんご	脂質	20.4 g	肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・豚肉の	脂質	30.5 g	ま・さば・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご・ゼ	脂質	29.6 g	分·牛肉·ごま·大 豆·鶏肉·豚肉・りん	脂質	20.0 g	肉・ごま・さば・大 豆・豚肉・りんご
		炭水化物	44.5 g		炭水化物	40.8 g		炭水化物	26.9 g	ラチン	炭水化物	38.7 g	ご・ゼラチン	炭水化物	45.4 g	
		食塩相当量	4. I g		食塩相当量	4.5 g		食塩相当量	3.6 g		食塩相当量	3.3 g		食塩相当量	3.8 g	
		骨イワ	シフライ	ソース付	鶏肉	のガーリッ	ノクトマト炒め	牛肉]の焼肉炉	少め	骨サハ	で配布を	茶焼	新肉野	菜炒め	
;		麻婆	大根		さつま	ŧ揚煮		蓮根	とちくわのも	す辛煮と玉子焼	豚肉	と厚揚げの	味噌炒め	栗かり	ぎちゃコロ 、	ッケ
	_	こん	にゃく金平		新春雨	新 春雨とひき肉の炒め物			カリフラワーの柚子酢味噌和え		蓮根と春菊の金平 ピーマンのしりしり			生姜風味の切干大根		
		新 蓮根	の大麦若葉	白和え	玉葱	とコーンのノ	バター炒め ほうれん草の生姜風味お浸し			さつま芋の甘煮						
a	က် ဂ	熱量	312 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	215 Kcal		熱量	187 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	274 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	336 Kcal	<u>アレルゲン</u>
1		蛋白質	II.2 g	小麦·牛肉·ごま·大 豆·豚肉·もも·りん	蛋白質	15.0 g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・鶏	蛋白質	12.3 g	小麦·卵·牛肉·ご ま·さば·大豆·りん	蛋白質	12.0 g	小麦・卵・ごま・さ ば・大豆・豚肉	蛋白質	9.9 g	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏
7	ヂ	脂質	18.4 g	Z"	脂質	7.8 g	肉·豚肉	脂質	7.5 g	2"	脂質	17.3 g	,(1	脂質	20.8 g	肉・豚肉・ゼラチン
		炭水化物	26.0 g		炭水化物	23.6 g		炭水化物	19.4 g		炭水化物	19.1 g		炭水化物	30.0 g	
		食塩相当量	2.3 g		食塩相当量	2.6 g		食塩相当量	2.2 g		食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	2.4 g	0.14
		•	ハンバーグ		骨焼鮭		- Judy	骨サバの		w .lde		ハンバーグ			うのごま味「	
	ひじき蓮根、玉子焼			大根煮、玉子			ごぼう、玉子	· · · -		そば、玉子り		蓮根煮炒め、玉子焼				
			噌汁(わか) 土坦	((x)		曾汁(合わ [・] ちい沖提ば			曾汁(あさり の塩麹煮))		噌汁(わか)		お味噌汁(合わせ) ひじきとごぼうの金平		
Ę	明	麻婆大根 小松菜と油揚げの菜焼き				由子酢味噌和え		切干大根煮 の大麦若葉				マヨサラダ				
1	食	熱量	163 Kcal	アレルゲン	熱量			熱量	221 Kcal		熱量	ッ八叉石未 235 Kcal	アレルゲン	熱量	226 Kcal	<u>アレルゲン</u>
		蛋白質	7.7 g	小麦·卵·乳成分·牛		1 0.9 g	小麦・卵・さけ・さば・		10.8 g	小麦・卵・オレンジ・	蛋白質	9. I g	小麦·卵·乳成分·牛		II.4 g	小麦・卵・ごま・さ
		脂質	7.8 g	肉・ごま・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご	脂質	10.8 g	大豆・りんご	脂質	13.0 g	ごま·さば·大豆·鶏 肉	脂質	II .9 g	肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼ	脂質	12.9 g	ば・大豆・りんご
		炭水化物	16.8 g		炭水化物	13.8 g		炭水化物	14.8 g		炭水化物	24.2 g	ラチン	炭水化物	17.7 g	
		食塩相当量	2.8 g		食塩相当量	3.0 g		食塩相当量	2.8 g		食塩相当量	3.4 g		食塩相当量	3.2 g	

- ●消費期限:「お弁当・おかず・彩食ハ菜・ミニおかず」はお届け<u>当日24時</u> 「朝食」はお届け<u>翌日 | 3時</u> 届きましたら必ず<u>冷蔵庫</u>で保管してください。
- ●「お弁当・おかず・彩食八菜」のお弁当箱は、お手数ですが、水洗いをお願い致します。 「ミニおかず・朝食」は返却不要の容器です。

- ・寿司・小袋・カップは取り出し、フタをした容器のまま電子レンジで温めてください。
- ・過度な加熱は風味が損なわれる、硬くなる、食材破裂等の原因になりますのでご注意ください。
- ・商品調達の都合上、急遽メニューを変更させていただくことがございます。栄養成分値は予定です。
- ・食事療法をされている方は、事前に医療機関にご相談ください。