

※容器の仕様を順次変更しております。地域によって旧容器でお届けする場合があります。

◎栄養成分値、アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」にお申し付けください。◎祝日のある週は日替わり5日間コースの価格が変わります。

だし
一
覧

わたみの
かさねだし
貝だし

わたみの
白だし
昆布だし

かつおだし
鶏と玉ねぎの
旨みだし

あごだし
中華だし

いりだし
加賀屋

「加賀屋」ロゴがついた日の文字の色を変えたお料理には石川県和倉温泉の老舗旅館加賀屋総料理長監修の白だしを使用しています。この自慢の白だしのベースは「かつお・昆布・椎茸」のだし。そして隠し味に、能登において伝統的な発酵食品として愛されている「いしる」がブレンドされています。

まごころ おかず

日替わり5日間コース(1人用) 3,450円 (税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 730円 (税込)

白身魚フライ
昆布だしを利かせたタルタルソース
●ブロッコリーとこや豆腐の炒め物
●白だし仕立てのほうれん草と丸天の和え物
●大根のカラフルマリネ **加賀屋**
●いんげんのごま和え

中 イカとあさりの旨煮
●チヂミ
●ブロッコリーと玉子の和え物
●卵の花といんげんのサラダ
●小松菜ときのこの和え物

コーンクリームコロッケ
●豚肉とこや豆腐の肉豆腐
●じゃが芋のばらこチーズ
●人参とグリーンピースのマヨサラダ
●わかめとツナの和え物

豚肉となめこの和風醤油炒め
●マカロニサラダ カニ風味
●ひじきと枝豆の炒り豆腐
●ブロッコリーとコーンのソテー
●大根とこんにゃくのサイコロ煮

赤ワインでコク深く仕上げた! ビーフシチュー ハロウィン蒲鉾添え

●エビカツ
●人参と玉子の炒め物
●南瓜のナッツサラダ
●ほうれん草とハムの和え物

野菜入りチキンハンバーグ
●玉子ときくらげの甘酢あんかけ
●切干大根と高菜の炒り煮
●ほうれん草とコーンのサラダ
●三色煮豆

ホッケの塩焼き
●豚肉と野菜のツナカレー
●なすの揚げ浸し
●コールスローサラダ
●もやしの梅和え

まごころ 御膳

日替わり5日間コース(1人用) 3,550円 (税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 750円 (税込)

サーモンの塩焼き
●白飯
●ひき肉となすの生姜炒め
●切干大根の明太風味マヨサラダ
●白菜のゆず和え

肉じゃがコロッケ
●赤かぶ青菜ふりかけご飯
●豚肉とキャベツのコンソメ炒め
●人参のサラダ
●昆布豆

豚肉と春雨の炒め物
●白飯
●花がんと人参の炊き合わせ
●湯葉の和風グリーンサラダ
●もやしとひじきの梅和え

マグロカツ だし香るごまたっぷりソース
●白飯
●根菜とひき肉の煮物
●玉ねぎとわかめの和え物
●ブロッコリーのおかか和え

ハロウィン仕立ての鶏肉と南瓜のシチュー

●コーンとベーコンの洋風ご飯
●ミートマカロニ
●紫キャベツのコールスローサラダ
●枝豆のペペロンチーノ風

国産イワシの煮付け
●白飯
●じゃが芋とひじきの煮物
●チンゲン菜と春雨の玉子和え
●いんげんとツナのナムル

豚肉のおろしポン酢がけ
●白飯
●南瓜の天ぷら 天つゆジュレ
●ほうれん草と人参のごま味噌和え
●豆のコンソメ煮

まごころ タブル

日替わり5日間コース(1人用) 3,950円 (税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 830円 (税込)

牛肉のオイスター炒め & 白身魚の梅しそフライ
●白だし仕立てのほうれん草と丸天の和え物
●大根のカラフルマリネ **加賀屋**
●いんげんのごま和え

鶏肉のねぎソースがけ & イカとあさりの旨煮
●ブロッコリーと玉子の和え物
●卵の花といんげんのサラダ
●小松菜ときのこの和え物

豚肉とサイコロ絹揚げの味噌炒め & サワラの白醤油焼き
●じゃが芋のばらこチーズ
●人参とグリーンピースのマヨサラダ
●わかめとツナの和え物

豚肉となめこの和風醤油炒め & ブリの照り焼き
●ひじきと枝豆の炒り豆腐
●ブロッコリーとコーンのソテー
●大根とこんにゃくのサイコロ煮

開きアジフライ & 野菜コロッケ & 赤ワインでコク深く仕上げた! ビーフシチュー ハロウィン蒲鉾添え

●人参と玉子の炒め物
●南瓜のナッツサラダ
●ほうれん草とハムの和え物

ちこちスイーツ 15ページへ

10/28水 紫芋のモンスターモンブラン
10/29木 くるねこ ショコラバフェ
10/30金 おばけかぼちゃのモンブラン

まごころ 手鞠

日替わり5日間コース(1人用) 2,950円 (税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 630円 (税込)

サーモンの塩焼き
●ひき肉となすの生姜炒め
●切干大根の明太風味マヨサラダ
●白菜のゆず和え

肉じゃがコロッケ
●豚肉とキャベツのコンソメ炒め
●人参のサラダ
●昆布豆

豚肉と春雨の炒め物
●花がんと人参の炊き合わせ
●湯葉の和風グリーンサラダ
●もやしとひじきの梅和え

マグロカツ だし香るごまたっぷりソース
●根菜とひき肉の煮物
●玉ねぎとわかめの和え物
●ブロッコリーのおかか和え

ハロウィン仕立ての鶏肉と南瓜のシチュー

●ミートマカロニ
●紫キャベツのコールスローサラダ
●枝豆のペペロンチーノ風

まごころ 小箱

日替わり5日間コース(1人用) 3,100円 (税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 660円 (税込)

サーモンの塩焼き
●白飯
●ひき肉となすの生姜炒め
●切干大根の明太風味マヨサラダ
●白菜のゆず和え

トマトソースで食べるコロッケ
●白飯
●豚肉とキャベツのコンソメ炒め
●人参のサラダ
●わかめと彩り野菜のお浸し

豚肉と春雨の炒め物
●白飯
●花がんと人参の炊き合わせ
●湯葉の和風グリーンサラダ
●キャベツの塩昆布和え

マグロカツ だし香るごまたっぷりソース
●白飯
●かぶといんげんの和風ガーリック
●玉ねぎとわかめの和え物
●ブロッコリーのおかか和え

ハロウィン仕立ての鶏肉と南瓜のシチュー

●白飯
●ミートマカロニ
●紫キャベツのコールスローサラダ
●枝豆のペペロンチーノ風

南瓜のやさしい甘味が広がるシチューと、色鮮やかな紫キャベツのコールスローを合わせたハロウィン限定献立です。

ワタミ de 健康

日替わり5日間コース(1人用) 3,450円 (税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 690円 (税込)

鶏肉のレモンバター風味
●蓮根とツナのトマト煮込み
●ブロッコリーとひじきの明太風味マヨ和え
●ひよこ豆のクミン炒め

山椒を効かせた白身魚のXO醤ソース
●鶏ひき肉と白菜のトロトロ煮
●ごぼうと3種のジンジャーサラダ
●こんにゃくと根菜の中華煮

豚肉と玉子のマスタードケチャップ炒め
●シャキシャキ水くわいときのこのガーリック炒め
●五穀入りツナとブロッコリーのサラダ
●ほうれん草のコクうまバターソテー

牛すき煮
●玉子とグリーンピースのソテー
●紫キャベツとかんぴょうの酢漬け
●蓮根と蒸し鶏のごま炒め

豚肉となすの中華味噌炒め

●エビと野菜のチリソースがけ
●中華風切干大根
●ほっこりさつま芋の甘露煮

御膳 好い日のおかず

日替わり6日間分(1人用) 2,700円 (税込)

白飯つき 好い日のおかず 御膳

日替わり6日間分(1人用) 3,000円 (税込)

A 10/26月にお届け
B 10/27火にお届け

照り焼きチキン
●野菜のピリ辛そぼろ
●春雨のさっぱり炒め
●いんげんと薄揚げのお浸し

白身魚のクリームソース
●ウインナーとキャベツのソテー
●花野菜のさっぱりマリネ
●グリーンピースの和え物

牛肉とがんもどきの煮物
●蓮根と竹輪のおおさ炒め
●さつま芋とマカロニのごまマヨサラダ
●枝豆の和風和え

A 10/29木にお届け
B 10/30金にお届け

だし汁がおいしい! スケソウダラと野菜の和風煮

●お麴とほうれん草の玉子とし
●蒸し鶏と切干大根の旨塩和え
●わかめと彩り野菜のお浸し

自社の有機大根使用! 和風おろしハンバーグ

●絹揚げときのこの炒め物
●野菜とわかめの酢の物
●キャベツのごま和え

鶏肉の甘酢あんかけ

●春雨と野菜の中華炒め
●チンゲン菜と中華クラゲの和え物
●白菜のゆず和え

A月曜日・木曜日、B火曜日・金曜日、それぞれ各曜日に3食、週あたり6食をお届けします。詳しくは「ご利用ガイド」をご確認いただくか、「まごころスタッフ」にお問い合わせください。

◎お召し上げの際は、よく噛んでのどに詰まらせないようご注意ください。◎肉類や魚介類は骨に注意して召し上がってください。◎加熱後、ソースまたはスープが高温になりますのでよくご注意ください。◎卵、豆類、肉類、魚介類などの食材は電子レンジの過加熱により破裂の恐れがありますのでご注意ください。調味料等の小袋は、必ず取り出してから温めてください。◎加熱後は容器が熱くなる場合がありますので、電子レンジから取り出す際は、やけどにご注意ください。◎パッケージに記載の電子レンジの温め時間でも冷たい部分がある場合は加熱しすぎに注意して、10秒ずつ追加加熱をしてください。◎食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。◎「曜日を選ぶコース」の価格については「まごころスタッフ」までお問い合わせください。◎「曜日を選ぶコース」は一部対象外の地域がございます。◎都合によりメニューを変更させていただくことがあります。◎栄養成分値は、当日のお弁当・お惣菜に記載されている一括表示をご確認ください。●写真はすべてイメージです。食器類は付いております。

◎受付締切後のキャンセルは、お届け日2日前の午後5時までに、担当の「まごころスタッフ」または弊社受付センターへご連絡ください。なお、キャンセルの受付は土日・祝日を除く平日午前9時～午後5時の対応とさせていただきます。ご希望に沿えない場合もございますので、あらかじめご了承ください。◎受付締切後の変更・追加はお受けできませんので、ご了承ください。