

3,450円 曜日を選べる 730円

鮭フライ 美幌峠牧場生乳で 作ったホワイトソースがけ

- ■鶏肉とじゃが芋のコンソメ煮 *「ワタミファーム* 🔒) もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- シャキシャキごぼうサラダ
- ●昆布豆

黒酢酢豚

生乳本来のおいしさを味わえる、 美幌峠牧場生乳で作ったホワイト ソースが味の決め手です。

- ●わかめと野菜のゆず味噌かけ ※ゆず味噌小袋付 ●こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め
- ブロッコリーと玉子のサラダ

●大根と人参の煮物

豆腐ハンバーグ 和風ソース

- 人参の粒マスタードサラダ
- もやしと高菜のソテー

有機きく芋使用!豚肉のひじき炒め スナップエンドウ添え(ワタミファーム・・・)

- 餃子 酢醤油だれ
- ■蓮根の真砂和え
- ほうれん草のだし煮

- キャベツとウインナーのトマトパスタ
- ●とうもろこしの白和え
- いんげんとツナのナムル

鶏肉のデミソース

- 大根と豚肉の煮物
- ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツのごま和え

牛肉と根菜の照り煮

- きのこと水くわいのガーリックソテー
- ●ツナと葉大根のマカロニサラダ

白身魚フライ

●豚肉と野菜の炒め物

▶青のりポテトビーンズ

□ 昆布煮

●白飯

●筑前煮

●さつま芋の煮物

日替わり5日間 3,550円 曜日を選べる コース(1食あたり) 750 円

图加賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

> ● こうや豆腐と人参の炊き合わせ ●キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ やさしい味わいの ブロッコリーのごま和え

具沢山タルタルソース

22 ●ワタミファームのきく芋を使ったふりかけご飯

豚肉と玉ねぎの焼肉風

●ほうれん草と大根のぬた和え

●チンゲン菜と薄揚げの和え物

国産イワシの生姜煮

●春雨と野菜のバター醤油炒め

コーンクリームコロッケ

蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え

わかめとねぎのナムル

● 豚肉と白菜のとろーり煮

アジの醤油焼き

● 豚肉と春雨の彩り炒め

棒棒鶏風サラダ

●南瓜とひじきの甘煮

いんげんのごま和え

●味噌そぼろご飯

人気メニューです。

※イワシの骨は軟らかく仕上げて

ありますが、ご注意ください。

鶏肉と春雨の きガライ 美幌峠牧場 生乳で作った 洋風炒め ホワイトソースがけ ワタミファーム もやしとチンゲン菜の

日替わり5日間 3,950円 曜日を選べる 830円 R 1-ス(1人用) 3,950円

- 豆腐そぼろ シャキシャキごぼうサラダ
- 昆布豆

白身魚の 黒酢酢豚 西京焼き

- こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め ブロッコリーと玉子のサラダ ●大根と人参の煮物
- 豆腐ハンバーグのあさりと鶏肉の 和風ソース 野菜和風あん
 - ▶玉子といんげんの炒め物 有機きく芋を使用した、 ●人参の粒マスタードサラダ シャキシャキとした食感 もやしと高菜のソテー を楽しめるメニューです。

有機きく芋使用! エビフライ& & 豚肉のひじき炒め アジフライ スナップエンドウ添え ※ソース小袋付

花野菜のコールスローサラダ ■蓮根の真砂和え ほうれん草のだし煮



白醤油焼き

鶏肉の照り焼き。 卵黄ソース

> ●なすの南蛮風 とうもろこしの白和え いんげんとツナのナムル

献立紹介



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。

图加格层

「加賀屋」ロゴがついた日の

🕽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。



图加賀屋 白だし香る 牛肉じゃが ●こうや豆腐と人参の炊き合わせ

■豚肉と野菜の炒め物

● 青のりポテトビーンズ

●さつま芋の煮物

豚肉と玉ねぎの焼肉風

ほうれん草と大根のぬた和え

チンゲン菜と薄揚げの和え物

国産イワシの生姜煮

● 春雨と野菜のバター醤油炒め

コーンクリームコロッケ

● 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え

有機きく芋使用!豚肉のひじき炒め

まごころおかず

まごころダブル

ワタミファームの紹介

わかめとねぎのナムル

● 豚肉と白菜のとろーり煮

いんげんのごま和え

スナップエンドウ添え

ワタミファームで採

れた有機きく芋を

使用した、シャキ

シャキとした食感を

楽しめるメニュー

です。

《イワシの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

●昆布煮

キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ ブロッコリーのごま和え

やさしい味わいの

●キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ ブロッコリーのごま和え 白身魚フライ 白身魚フライ 具沢山タルタルソース

●白飯

- 具沢山タルタルソース
 - 豚肉と野菜の炒め物
 - 青のりポテトビーンズ
 - ●昆布煮
- 豚肉と玉ねぎの焼肉風

日替わり 5日間コース (1人用) 3,100円 (税込) 曜日を 選べるコース (1食あたり) 660円

●こうや豆腐と人参の炊き合わせ

💯 白だし香る 牛肉じゃが

图加賀屋

一白飯

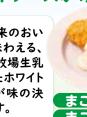
- ●さつま芋の煮物
- ●ほうれん草と大根のぬた和え ●白菜と薄揚げのお浸し

銀ヒラスの西京焼き

- ●筑前煮
- ●春雨と野菜のバター醤油炒め ●わかめとツナの和え物
- 甘エビ入りクリームコロッケ
 - 豚肉と白菜のとろーり煮
 - ●蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え

 - ●いんげんと人参のお浸し
- 鮭フライ 美幌峠牧場 生乳で作った ホワイトソースがけ

生乳本来のおい しさを味わえる、 美幌峠牧場生乳 で作ったホワイト ソースが味の決 め手です。



まごころダブル 農を行っています。

美幌峠牧場

北海道美幌町にアリ!

ワタミファーム美幌峠 牧場では、約300ha の広大な敷地で、放牧 型(積雪時を除く)酪



1,600円 曜日を選べる 320円

ミートグラタン

● 紫キャベツのコールスローサラダ

__朝__食__

ワタミファームの有機大根使用 🚜 サーモンの塩焼き

大根おろし添え ●さつま芋といんげんの甘辛和え



国産りんご使用! 豚肉のおろしりんごソース



●月曜日~金曜日の各日、翌日分の朝食をお届け ※密封性の高い容器のため必ずフタをずらして電子レンジで温めてください。



鶏肉と小松菜の生姜風味

がんもどきの和風きのこあんかけ

●カリフラワーのツナ玉子サラダ

●いんげんとコーンの炒め物

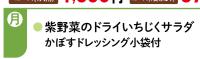
日替わり5日間 **2,150円** 曜日を選べる コース(1人用) **2,150円** 曜日を選べる コース(1食あたり) **430円**

- 豚肉の麻婆ソース炒め ●大根と人参の酢の物 カニ風味
- ●キャベツとさつま揚げの煮物 ワタミファームの有機大根使用 😽
- ハンバーグ 葉大根入りおろしソース ブロッコリーとツナのポン酢サラダ 春雨のチャプチェ
- 牛肉とこうや豆腐の甘辛煮
 - ビーツのコールスローサラダ じゃが芋といんげんのジェノベーゼ和え
- 鶏肉のねぎ塩だれ ▶彩り野菜のごまマヨサラダ ● いんげんと椎茸の彩り和風煮
- エビカツ ソース&マヨネーズ ▶蒸し鶏とオクラのわさび和え ●なすのミートトマトソース



- 1,600円 曜日を選べる 320円
- ●チンゲン菜と椎茸の中華味噌 ●大根と人参の酢の物 カニ風味 キャベツとさつま揚げの煮物
- 白菜と絹揚げの山椒風味 ブロッコリーとツナのポン酢サラダ 春雨のチャプチェ
- こうや豆腐のカレー風味 ビーツのコールスローサラダ じゃが芋といんげんのジェノベーゼ和え
- 南瓜と蓮根の温サラダ 彩り野菜のごまマヨサラダ ▶いんげんと椎茸の彩り和風煮
- もやしと人参の塩昆布おかか和え 蒸し鶏とオクラのわさび和え なすのミートトマトソース





- 白菜と塩昆布のサラダ シーザードレッシング小袋付
- 水菜とサラダチキンの棒棒鶏風サラダ ごまドレッシング小袋付

枝豆とコーンのサラダ

ちりめんじゃこと海藻のグリーンサラダ 中華ドレッシング小袋付

すりおろし野菜ドレッシング小袋付

※ドレッシング小袋は内容が変更になる場合があります。

※プラス1品シリーズ※|ご注文書(P.10)|週1日1食からご注文いただけます。 ※単品ではご注文できません。上記献立表のお弁当・お惣菜、またはキット類と一緒にご注文ください。※土日・祝日お届けはありません。 1,850円 選べるコース 370円 メロン・りんご

パイン・メロン

▶メロン・ぶどう

パイン・オレンジ・ グレープフルーツ

かをお届けします。

りんご・パイン ●柑橘類・ぶどうは種が入る場合があります。ご注意ください。 ●ぶどうは、のどに詰まらせないように、よく噛んで召し上がってください。 ●メロンは季節により赤肉メロン・緑肉メロンのどちらかなナアには、まず

1,600円 選べるコース 320円 (1食あたり) 豚肉の麻婆ソース炒め ワタミファームの有機大根使用 🚜 ハンバーグ 葉大根入りおろしソース ●牛肉とこうや豆腐の甘辛煮 鶏肉のねぎ塩だれ **■エビカツ ソース&マヨネーズ** 《密封性の高い容器のため<mark>必ずフタをずらして</mark> 電子レンジで温めてください。



<mark>んでのどに詰まらせないようご注意ください。</mark>◎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やけどにご注意ください。◎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。 <mark>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。</mark> ②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。 ③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。 ◎「曜日を選べるコース」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。◎「曜日を選べるコース」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せん。

を

こちらから!/

毎月抽選で

100名さまに

QUOカードpa 500円分

プレゼント

「週間献立表」は取り外して

使った、やさしい

お使いください。

白だし香る 牛肉じゃが

● ブロッコリーのごま和え 味わいの人気 メニューです。

具沢山タルタルソース

豚肉と玉ねぎの焼肉風

●ほうれん草と大根のぬた和え

銀ヒラスの西京焼き

甘エビ入りクリームコロッケ

● 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え

●白菜と薄揚げのお浸し

わかめとツナの和え物

●いんげんと人参のお浸し

日替わり 5日間コース 2,350円 選べるコース (1人用) 470円

图加賀屋

● キャベツとかまぼこの

生姜マヨサラダ

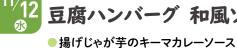
白身魚フライ

●豚肉と野菜の炒め物

●昆布煮

●筑前煮





●玉子といんげんの炒め物

▶花野菜のコールスローサラダ

- サワラの白醤油焼き
 - ●なすの南蛮風
- - ■卯の花
- - 肉しゅうまい
- ●枝豆のおかか和え
- お届け日





