

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) 曜日を选べるコース(1食あたり) 730円(税込)

12/8 月 **リニューアル** 鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め

- メンチカツ
- しらすと野菜の炒め物
- 豆腐サラダ
- 大根のナムル

12/9 火 サーモンの塩焼き

- 豚肉と野菜のツナカレー
- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ほうれん草と竹輪の和え物
- もやしと人参のポン酢和え

12/10 水 **直火で焼いた** ハンバーグステーキ デミグラスソース

- じゃが芋と豆の煮物
- 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
- 昆布煮

12/11 木 エビチリ

- ゆで豚とわかめのサラダ ※ごまドレッシング小袋付
- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- カニ風味ポテトサラダ
- チンゲン菜と人参のナムル

12/12 金 牛肉と野菜の焼肉

- 肉しゅうまい
- 彩り切干大根
- 南瓜とひよこ豆のピーナッツ和え
- いんげんとコーンの炒め物

12/13 土 **ワタミファームの有機大根使用** 豚肉と玉ねぎのポン酢炒め 大根おろし添え

- 里芋と南瓜の煮物
- ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツと椎茸の中華炒め
- 大豆ひじき

12/14 日 鶏肉の和風トマト煮

- がんもどききのこあん
- 蓮根の真砂和え
- 大根のカラフルマリネ
- キャベツのしば漬け和え

まごころ御膳

日替わり5日間コース(1人用) 3,550円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 750円(税込)

12/8 月 アジの塩こうじ焼き

- 白飯
- 豚肉とこや豆腐の肉豆腐風
- なすの生姜風味
- つきこんにゃくの真砂和え

12/9 火 あさりのクリームソース

- カニ風味かまぼことコーンの洋風ご飯
- 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- いんげんのごま和え

12/10 水 **いおすめ** 鶏肉と玉子の炒め物

- 白飯
- 野菜コロッケ
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

12/11 木 豚肉となすの和風炒め煮

- 白飯
- 野菜の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

12/12 金 エビカツ

- しば漬け青菜ご飯
- 鶏肉の甘酢あん
- 青菜とカニ風味かまぼこの和え物
- キャベツのカレー炒め

12/13 土 牛肉のゆず味噌ソースがけ

- 白飯
- 大根のそぼろあんかけ
- 大豆とひじきのわさびマヨ和え
- ほうれん草とコーンの炒め物

12/14 日 国産イワシの梅煮

- 白飯
- 豆腐と野菜の生姜風味
- ブロッコリーとハムのサラダ
- 小松菜ときのこの和え物

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) 曜日を选べるコース(1食あたり) 830円(税込)

12/8 月 玉子焼き 甘酢あん & 鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め **リニューアル**

- しらすと野菜の炒め物
- 豆腐サラダ
- 大根のナムル

12/9 火 豚肉と高菜の炒め物 & サーモンの塩焼き

- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ほうれん草と竹輪の和え物
- もやしと人参のポン酢和え

12/10 水 **いおすめ** 和風ハンバーグ & ホタテと野菜の和風煮

- 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
- 昆布煮

12/11 木 **いおすめ** 鶏肉のチャプチェ & エビチリ

- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- カニ風味ポテトサラダ
- チンゲン菜と人参のナムル

12/12 金 牛肉と野菜の焼肉 & ホッケの塩焼き

- 彩り切干大根
- 肉しゅうまい
- いんげんとコーンの炒め物

まごころ手鞠

日替わり5日間コース(1人用) 2,950円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 630円(税込)

12/8 月 アジの塩こうじ焼き

- 豚肉とこや豆腐の肉豆腐風
- なすの生姜風味
- つきこんにゃくの真砂和え

12/9 火 あさりのクリームソース

- 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- いんげんのごま和え

12/10 水 **いおすめ** 鶏肉と玉子の炒め物

- 野菜コロッケ
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

12/11 木 豚肉となすの和風炒め煮

- 野菜の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

12/12 金 エビカツ

- 鶏肉の甘酢あん
- 青菜とカニ風味かまぼこの和え物
- キャベツのカレー炒め

まごころ小籠

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

12/8 月 サワラの西京焼き

- 白飯
- 切干大根のチャブチェ風
- なすの生姜風味
- カリフラワーの真砂和え

12/9 火 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

- 白飯
- ほうれん草のクリームソース
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- いんげんとツナのナムル

12/10 水 肉詰めいなるの煮物

- 白飯
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

12/11 木 豚肉となすの和風炒め煮

- 白飯
- 大根と人参の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

12/12 金 **いおすめ** エビカツ

- 白飯
- 鶏肉の甘酢あん
- 青菜とカニ風味かまぼこの和え物
- キャベツのカレー炒め

まごころ小籠四

日替わり5日間コース(1人用) 2,350円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 470円(税込)

12/8 月 サワラの西京焼き

- 白飯
- なすの生姜風味
- カリフラワーの真砂和え

12/9 火 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

- 白飯
- ほうれん草のクリームソース
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- いんげんとツナのナムル

12/10 水 肉詰めいなるの煮物

- 白飯
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- ひじきと枝豆の炒り煮

12/11 木 豚肉となすの和風炒め煮

- 白飯
- 大根と人参の炊き合わせ
- ブロッコリーのごま和え

12/12 金 **いおすめ** エビカツ

- 白飯
- 青菜とカニ風味かまぼこの和え物
- キャベツのカレー炒め

ご感想を大募集!

WEBアンケート

お弁当・お惣菜

毎日の献立に対する
お客様の率直な声を
お待ちしております!

こちらから!

毎月抽選で
100名さまに
QUOカードpay
500円分
プレゼント♪

まごころおかず

直火で焼いた ハンバーグステーキ デミグラスソース

肉感たっぷりジューシー!
こだわりの粗挽きパテは
牛肉:豚肉=6:4の黄金比。
直火焼でおいしさを引き出した
ハンバーグステーキが
完成しました!

サラダを食べる健康習慣

サラダもドレッシングも日替わり

※写真の献立は参考です

常温 レンジ調理 湯煎

明治 まるごと野菜スープ かぼちゃのクリームスープ

1食 380円(税込) 6食セット 2,040円(税込)

12/12 苺のタルト&モンブラン

※アルコール0.05%含む

ちよこっと 特別デー

苺のタルトが新登場!
苺のムースに
苺の果肉入りソースがけ♪

390円(税込)

おすすめ!

まごころ朝ごはん

日替わり5日間コース(1人用) 1,600円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 320円(税込)

お届け日 朝 食

12/8 月 ミートグラタン

- 紫キャベツのコールスローサラダ

12/9 火 国産りんご使用! 豚肉のおろしりんごソース

- 切干大根の青じそサラダ

12/10 水 チーズオムレツ&野菜オムレツ

- 野菜のトマト煮

12/11 木 豚肉とこや豆腐の肉豆腐

- あおさのポテトサラダ

12/12 金 あらびきウインナー

- 野菜入りスクランブルエッグ

●月曜日～金曜日の各日、翌日分の朝食をお届けします。
※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。

プラス1品シリーズ

まごころランチ

日替わり5日間コース(1人用) 2,150円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 430円(税込)

12/8 月 豚肉の香味ソース

- 野菜の明太風味マヨサラダ
- ほうれん草とカニ風味かまぼこの中華炒め

12/9 火 鶏肉の高リコピントマトケチャップソース

- コールスローサラダ
- 野菜の洋風煮びたし

12/10 水 牛肉と春雨の中華炒め

- パパイアの青じそサラダ
- 蒸し鶏とえのきの塩だれ和え

12/11 木 肉団子のごま照り

- ピーツのポテトサラダ
- いんげんと椎茸の和風煮

12/12 金 チキンカツ 枝豆タルタルソース

- ブロッコリーとひじきの梅和え
- 大根と薄揚げの生姜炒め

野菜を食べる健康習慣

日替わり5日間コース(1人用) 1,600円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 320円(税込)

12/8 月 白菜と絹揚げの山椒風味

- 野菜の明太風味マヨサラダ
- ほうれん草とカニ風味かまぼこの中華炒め

12/9 火 じゃが芋とブロッコリーのバジルソース

- コールスローサラダ
- 野菜の洋風煮びたし

12/10 水 春雨の中華炒め

- パパイアの青じそサラダ
- 蒸し鶏とえのきの塩だれ和え

12/11 木 切干大根とほうれん草の生姜風味

- ピーツのポテトサラダ
- いんげんと椎茸の和風煮

12/12 金 いんげんと枝豆のバター醤油

- ブロッコリーとひじきの梅和え
- 大根と薄揚げの生姜炒め

サラダを食べる健康習慣

日替わり5日間コース(1人用) 1,850円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 370円(税込)

12/8 月 紫野菜のドライいちじくサラダ

- かぼちゃドレッシング小袋付

12/9 火 白菜と塩昆布のサラダ

- シーザードレッシング小袋付

12/10 水 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

12/11 木 枝豆とコーンのサラダ

- すりおろし野菜ドレッシング小袋付

12/12 金 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

※ドレッシング小袋は内容が変更になる場合があります。

フルーツを食べる健康習慣

日替わり5日間コース(1人用) 1,850円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 370円(税込)

12/8 月 バイン・ぶどう

12/9 火 メロン・りんご

12/10 水 バイン・みかん

12/11 木 メロン・ぶどう

12/12 金 バイン・オレンジ・グレープフルーツ

●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をお届けします。

ちよこっとスイーツ

曜日を选んで注文できます

1個 320円(税込)

12/8 月 モンブランプリンアラモード

- ※アルコール0.01%含む

12/9 火 苺とビスタチオのパフェ

12/10 水 冬のクリームあんみつ

12/11 木 しあわせスフレプリン

12/12 金 苺のタルト&モンブラン

- ※アルコール0.05%含む

●スプーンやフォークは付属しておりません。●お召し上がりまでは冷蔵庫で保管してください。●消費期限は商品パッケージをご確認ください。

◎お召し上がりの際は、よく噛んでのどに詰まらせないようにご注意ください。◎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。◎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きます。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。