



日替わり5日間コース(1人用) 3,450円 暇日を選べるコース(1食あたり) 730円

## 2/9 牛すき煮 卵黄ソース

- 美幌岬牧場生乳使用クリームコロッケ
- じゃが芋と人参の金平
- ブロッコリーと蒸し鶏の和え物
- 大根とこんにゃくのサイコロ煮

## 2/10 赤魚のみりん焼き

- 豚肉と春雨の彩り炒め
- 切干大根と枝豆の煮物
- カニ風味かまぼこのサラダ
- いんげんのごま和え

## 2/11 豚肉のザーサイ炒め

- 肉団子の黒酢ソース
- 人参の粒マスタードサラダ
- ブロッコリーと玉子の和え物
- 金平ごぼう

## 2/12 味噌チキンカツ

- 豚肉と野菜のポン酢ジュレ
- 豆腐そぼろの炒り煮
- じゃが芋のシャキシャキサラダ
- 白菜とえのきの和え物

## 2/13 エビと豚肉のオイスター炒め

- 小籠包
- もろみ醤油を使ったなすとキャベツの味噌炒め
- 豆のごま和えサラダ
- つきこんにやくの真砂和え

## 2/14 鶏肉とパプリカの甘酢ソース

- こうや豆腐とこんにゃくの炊き合わせ
- キャベツと人参のツナサラダ
- 白だし仕立てのほうれん草と丸天の和え物
- さつまいの甘煮

## 2/15 豚肉と野菜の生姜風味

- 枝豆いなりの煮物
- 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め
- いんげんの味噌ピーナッツ和え
- カリフラワーのソテー



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

## 2/9 ブリの揚げ煮

- 白飯
- ひき肉となすの生姜炒め
- いんげんとごぼうの卵の花
- キャベツのごま和え

## 2/10 牛肉と野菜の五目炒め

- ひじきとそぼろのご飯
- 海鮮しゅうまい
- キャベツと薄揚げの和風ナムル
- ブロッコリーのおかか和え

## 2/11 鶏の唐揚げ

- 白飯
- 玉子といんげんの炒め物
- 小松菜とカニ風味かまぼこの和え物
- キャベツの塩昆布和え

## 2/12 豚肉とお豆のトマト煮

- 白飯
- じゃが芋とウインナーのコンソメ煮
- コールスローサラダ
- わかめとツナの和え物

## 2/13 白身魚の梅しそフライ

- 椎茸と昆布のご飯
- 玉子ときくらげの中華炒め
- シャキシャキごぼうサラダ
- 枝豆のだし煮

## 2/14 イカと豚肉の塩こうじ

- 白飯
- じゃが芋と椎茸の炊き合わせ
- とうもろこしの白和え
- 白菜のゆず和え

## 2/15 豆腐ハンバーグ 和風ソース

- 白飯
- 野菜のピリ辛そぼろ
- 蓮根とくらげのごま酢和え
- 南瓜とひじきの甘煮



日替わり5日間コース(1人用) 3,950円 暇日を選べるコース(1食あたり) 830円

## 2/9 牛すき煮 卵黄ソース &amp; 国産カツオフライ

- じゃが芋と人参の金平
- ブロッコリーと蒸し鶏の和え物
- 大根とこんにゃくのサイコロ煮

## 2/10 ほうれん草ときのこのガリバタチキン &amp; 赤魚のみりん焼き

- 切干大根と枝豆の煮物
- カニ風味かまぼこのサラダ
- いんげんのごま和え

## 2/11 祝日 建国記念の日

## 2/12 イカと牛肉のあごだし煮 &amp; 味噌チキンカツ

- 豆腐そぼろの炒り煮
  - じゃが芋のシャキシャキサラダ
  - 白菜とえのきの和え物
- かつお節、昆布、椎茸に加え、隠し味に白菜を使用した「わたみのかさねだし」で作ったこだわりの一品です。

## 2/13 エビと豚肉のオイスター炒め &amp; 鶏肉と玉子の親子煮風

- もろみ醤油を使ったなすとキャベツの味噌炒め
- 豆のごま和えサラダ
- つきこんにやくの真砂和え

## 2/14 イカと豚肉の塩こうじ

- 白飯
- じゃが芋と椎茸の炊き合わせ
- とうもろこしの白和え
- 白菜のゆず和え

## 2/15 豆腐ハンバーグ 和風ソース

- 白飯
- 野菜のピリ辛そぼろ
- 蓮根とくらげのごま酢和え
- 南瓜とひじきの甘煮

○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。

「週間献立表」は取り外してお使いください。



WEBアンケート  
お弁当・お惣菜

お客様の献立に対する率直なる声を

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!



日替わり5日間コース(1人用) 2,950円 暇日を選べるコース(1食あたり) 630円

## 2/9 ブリの揚げ煮

- ひき肉となすの生姜炒め
- いんげんとごぼうの卵の花
- キャベツのごま和え

## 2/10 牛肉と野菜の五目炒め

- 海鮮しゅうまい
- キャベツと薄揚げの和風ナムル
- ブロッコリーのおかか和え

## 2/11 祝日 建国記念の日

## 2/12 豚肉とお豆のトマト煮

- じゃが芋とウインナーのコンソメ煮
- コールスローサラダ
- わかめとツナの和え物

## 2/13 白身魚の梅しそフライ

- 玉子ときくらげの中華炒め
- シャキシャキごぼうサラダ
- 枝豆のだし煮



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

## 2/9 ブリの照り焼き

- 白飯
- ひき肉となすの生姜炒め
- いんげんとごぼうの卵の花
- キャベツのごま和え

## 2/10 牛肉と根菜の炒め物

- 白飯
- 海鮮しゅうまい
- キャベツと薄揚げの和風ナムル
- ブロッコリーのおかか和え

## 2/11 祝日 建国記念の日

## 2/12 牛肉と根菜の炒め物

- 白飯
- 海鮮しゅうまい
- キャベツと薄揚げの和風ナムル
- ブロッコリーのおかか和え

## 2/13 白身魚フライ

- 白飯
  - やわらかごぼうサラダ
  - 枝豆のだし煮
- ふわふわ白身魚フライは定番の人気メニューです。



日替わり5日間コース(1人用) 2,350円 暇日を選べるコース(1食あたり) 470円

## 2/9 ブリの照り焼き

- 白飯
- ひき肉となすの生姜炒め
- いんげんとごぼうの卵の花
- キャベツのごま和え

## 2/10 牛肉と根菜の炒め物

- 白飯
- 海鮮しゅうまい
- キャベツと薄揚げの和風ナムル
- ブロッコリーのおかか和え

## 2/11 祝日 建国記念の日

## 2/12 牛肉と根菜の炒め物

- 白飯
- 海鮮しゅうまい
- キャベツと薄揚げの和風ナムル
- ブロッコリーのおかか和え

## 2/13 白身魚フライ

- 白飯
  - やわらかごぼうサラダ
  - 枝豆のだし煮
- ふわふわ白身魚フライは定番の人気メニューです。



## 献立紹介

## まごころおかず

## 白だし仕立てのほうれん草と丸天の和え物

「加賀屋」ロゴがついた日の文字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總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る「いんしょ」がブレンドされています。

とろける卵黄ソースを牛肉と絡めてお楽しみください♪



## 裏表紙(12ページ)で販売中

お茶とご一緒にどうぞ♪



2/13 ちよこっと特別デー しゃわせクリームガトーショコラ

大きなガトーショコラにクリームを絞りました♪

390円(税込)

\*容器サイズ:185×120×45mm



日替わり5日間コース(1人用) 1,600円 暇日を選べるコース(1食あたり) 320円

## 2/9 チキンナゲット マスタードマヨソース

- 豆とベーコンのトマト煮

## 2/10 お豆腐がんも

- 蒸し鶏とブロッコリーのマヨサラダ

## 2/11 祝日 建国記念の日

## 2/12 肉団子の照り焼きソース

- ごろっと野菜の金平

## 2/13 ミートオムレツ

- ほうれん草とベーコンのソテー

● 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slitして電子レンジで温めてください。



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

## 2/9 豚肉とチングン菜の醤油炒め

- 切干大根とカニ風味かまぼこの酢の物

## 2/10 鶏肉の照り焼き

- カリフラワーのカレーマヨサラダ

## 2/11 祝日 建国記念の日

## 2/12 あらびきウインナー 洋風玉ねぎソース

<li