

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)

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)

まごころダブル 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)

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)

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

まごころ小箱四 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)

3/23 月 やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー) ●マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て ●ひじきと豆腐のマヨサラダ ●人参と玉子の炒め物 ●ブロッコリーのおかか和え

3/23 月 サバの味噌煮 ●白飯 ●豚肉じゃが ●いんげんとコーンのマヨサラダ ●キャベツと高菜の炒め物

3/23 月 やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー) & あさり野菜のピーマン炒め ●ひじきと豆腐のマヨサラダ ●人参と玉子の炒め物 ●ブロッコリーのおかか和え

3/23 月 サバの味噌煮 ●豚肉じゃが ●いんげんとコーンのマヨサラダ ●キャベツと高菜の炒め物

3/23 月 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

3/23 月 ブリの照り焼き ●白飯 ●ひき肉となすの生姜炒め ●キャベツのごま和え

3/24 火 牛肉と蓮根の炒め物 花かまぼこ添え お花見献立 ●可愛らしいピンクの花かまぼこ 花形のがんもどきで、お弁当を華やかに ●花がんと湯葉入り 青菜の炊き合わせ ●じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め ●玉ねぎとわかめの和え物 ●人参とえのきのおかか和え

3/24 火 チキンカツ 明太風味ソース 花かまぼこ添え お花見献立 ●ワタミこだわりのチキンカツに、ピンクで色鮮やかな明太風味ソースで春を演出しました。 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●春菊と薄揚げの和え物

3/24 火 牛肉と蓮根の炒め物 花かまぼこ添え & アジの塩こうじ焼き お花見献立 ●可愛らしいピンクの花かまぼこ 花形のがんもどきで、お弁当を華やかに ●花がんと湯葉入り 青菜の炊き合わせ ●玉ねぎとわかめの和え物 ●人参とえのきのおかか和え

3/24 火 チキンカツ 明太風味ソース 花かまぼこ添え お花見献立 ●ワタミこだわりのチキンカツに、ピンクで色鮮やかな明太風味ソースで春を演出しました。 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●春菊と薄揚げの和え物

3/24 火 チキンカツ 明太風味ソース 花かまぼこ添え お花見献立 ●ワタミこだわりのチキンカツに、ピンクで色鮮やかな明太風味ソースで春を演出しました。 ●白飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/24 火 チキンカツ 明太風味ソース 花かまぼこ添え お花見献立 ●ワタミこだわりのチキンカツに、ピンクで色鮮やかな明太風味ソースで春を演出しました。 ●白飯 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/25 水 国産サンマの煮付け ●白飯 ●三色いりの煮物 ●彩り野菜とツナの玉子炒め ●大根のナムル ●豚肉と大根の甘煮 ●こうや豆腐ときのこの和風炒め ●ほうれん草と白菜の黒ごま和え ●ポテトの真砂和え

3/25 水 牛すき煮 ●白飯 ●三色いりの煮物 ●彩り野菜とツナの玉子炒め ●大根のナムル ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●春菊と薄揚げの和え物

3/25 水 豚肉のスタミナ炒め 卵黄ソース & 国産サンマの煮付け ●白飯 ●三色いりの煮物 ●彩り野菜とツナの玉子炒め ●大根のナムル ●こうや豆腐ときのこの和風炒め ●ほうれん草と白菜の黒ごま和え ●ポテトの真砂和え

3/25 水 牛すき煮 ●白飯 ●がんもどきの煮物 ●彩り野菜とツナの玉子炒め ●大根と人参のナムル ●豚肉となすの味噌炒め ●ほうれん草とコーンのサラダ ●昆布豆

3/25 水 牛すき煮 ●白飯 ●がんもどきの煮物 ●彩り野菜とツナの玉子炒め ●大根と人参のナムル ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/25 水 牛すき煮 ●白飯 ●がんもどきの煮物 ●大根と人参のナムル ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草のサラダ ●昆布豆

3/26 木 豚肉となすの味噌炒め ●オムレツ 中華風ホワイトソースがけ ●いんげんとごぼうの卵の花 ●角切りチーズとキャベツのサラダ ●わかめとねぎのナムル

3/26 木 マグロハンバーグ おろしポン酢のせ ●白飯 ●揚げじゃが芋のキーマカレーソース ●ほうれん草とコーンのサラダ ●昆布豆 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/26 木 カレイの唐揚げ ニラおかけ & 豚肉となすの味噌炒め ●白飯 ●揚げじゃが芋のキーマカレーソース ●ほうれん草とコーンのサラダ ●昆布豆 ●いんげんとごぼうの卵の花 ●角切りチーズとキャベツのサラダ ●わかめとねぎのナムル

3/26 木 マグロハンバーグ おろしポン酢のせ ●白飯 ●じゃが芋のキーマカレーソース ●ほうれん草のサラダ ●昆布豆 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/26 木 マグロハンバーグ おろしポン酢のせ ●白飯 ●じゃが芋のキーマカレーソース ●ほうれん草のサラダ ●昆布豆 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/26 木 マグロハンバーグ おろしポン酢のせ ●白飯 ●ほうれん草のサラダ ●昆布豆 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/27 金 肉じゃがコロッケ ●豚肉とキャベツの玉子炒め ●枝豆とコーンの人参マヨサラダ ●しば漬けと切干大根の甘酢和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

3/27 金 豚肉と野菜の旨煮 ●梅菜飯 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●イカと豚肉のトマト煮 ●肉じゃがコロッケ ●枝豆とコーンの人参マヨサラダ ●しば漬けと切干大根の甘酢和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

3/27 金 豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●イカと豚肉のトマト煮 ●肉じゃがコロッケ ●枝豆とコーンの人参マヨサラダ ●しば漬けと切干大根の甘酢和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

3/27 金 豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/27 金 豚肉と野菜の旨煮 ●白飯 ●肉しゅうまい ●春雨とピーマンの炒め物 ●いんげんと人参のお浸し ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/27 金 豚肉と野菜の旨煮 ●白飯 ●肉しゅうまい ●いんげんと人参のお浸し ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/28 土 豚肉と野菜の和風煮 ●南瓜いりの煮物 ●カリフラワーのツナ玉子サラダ ●きゅうりとカニ風味かまぼこの中華和え ●大根と人参の煮物

3/28 土 ホツケの塩焼き ●白飯 ●豚肉と野菜のごまだれがけ ●おからの炒め煮 ●ほうれん草とハムの和え物 ●豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮

3/28 土 豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●イカと豚肉のトマト煮 ●肉じゃがコロッケ ●枝豆とコーンの人参マヨサラダ ●しば漬けと切干大根の甘酢和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

3/28 土 豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/28 土 豚肉と野菜の旨煮 ●白飯 ●肉しゅうまい ●春雨とピーマンの炒め物 ●いんげんと人参のお浸し ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/28 土 豚肉と野菜の旨煮 ●白飯 ●肉しゅうまい ●いんげんと人参のお浸し ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/29 日 牛肉と春雨の炒め物 ●鶏肉と野菜のカレー炒め ●なすのそぼろあん ●キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ ●もやしと高菜のソテー

3/29 日 豚肉の柳川風 ●白飯 ●すり身団子と野菜の炊き合わせ ●ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え ●枝豆のおかか和え ●イカと豚肉のトマト煮 ●肉じゃがコロッケ ●枝豆とコーンの人参マヨサラダ ●しば漬けと切干大根の甘酢和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

3/29 日 豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●イカと豚肉のトマト煮 ●肉じゃがコロッケ ●枝豆とコーンの人参マヨサラダ ●しば漬けと切干大根の甘酢和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

3/29 日 豚肉と野菜の旨煮 ●肉しゅうまい ●春雨とたけのこの炒め物 ●切干大根と葉大根の炒り煮 ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/29 日 豚肉と野菜の旨煮 ●白飯 ●肉しゅうまい ●春雨とピーマンの炒め物 ●いんげんと人参のお浸し ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

3/29 日 豚肉と野菜の旨煮 ●白飯 ●肉しゅうまい ●いんげんと人参のお浸し ●ワタミファームの有機大根使用 ●お花見ちらしご飯 ●なすの南蛮風 ●豆の白和え ●ほうれん草と薄揚げの和え物

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) 3/23 月 オムレツ 明太風味クリームソース ●レモン香るカリフラワーのマリネ 3/24 火 ローストチキンのミートソースがけ ●ハッシュドポテト 3/25 水 厚揚げと小松菜の炒め物 しらすトッピング ●大根と人参のカラフルマリネ 3/26 木 目玉焼き風&あらびきウインナー ●ほうれん草と玉ねぎの炒め物 3/27 金 肉団子のトマトソース ●アスパラと玉子の炒め物 ●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。

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) 3/23 月 ミモザ風ハンバーグ ●切干大根とツナのマヨサラダ ●野菜のナムル 3/24 火 黒酢豚 ●ごぼうと3種豆の生姜サラダ ●スナップエンドウとキャベツのピリ辛味噌炒め 3/25 水 エビと絹揚げのチリソース ●玉子とカリフラワーのサラダ ●薄揚げと昆布の煮物 3/26 木 牛肉と玉ねぎの焼肉 ●キャベツと蓮根のマリネ ●オクラの湯葉和え 3/27 金 鶏肉のジンジャーソース ●玉ねぎと豆のツナサラダ ●チンゲン菜とさくらげの中華炒め

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) 3/23 月 ●五穀入り さつま芋の味噌和え ●切干大根とツナのマヨサラダ ●野菜のナムル 3/24 火 ●人参とピーマンのおかか炒め ●ごぼうと3種豆の生姜サラダ ●スナップエンドウとキャベツのピリ辛味噌炒め 3/25 水 ●キャベツと大根のピリ辛和え エビのせ ●玉子とカリフラワーのサラダ ●薄揚げと昆布の煮物 3/26 木 ●ピーマンと野菜の炒め物 ●キャベツと蓮根のマリネ ●オクラの湯葉和え 3/27 金 ●さつま芋とレーズンのバター風味 ●玉ねぎと豆のツナサラダ ●チンゲン菜とさくらげの中華炒め

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) 3/23 月 ●10種の雑穀とキャベツの彩りサラダ クリーミーサウザンドレッシング小袋付 3/24 火 ●紅芯大根とフライドオニオンのパリパリサラダ すりおろし野菜ドレッシング小袋付 3/25 水 ●わさび香る ほうれん草と赤玉ねぎの和風サラダ かつお節小袋・和風わさびドレッシング小袋付 3/26 木 ●緑黄色野菜のシーザーサラダ シーザードレッシング小袋付 3/27 金 ●しそとわかめのチキンサラダ 梅かつお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) 3/23 月 ●パイナップル 3/24 火 ●メロン・オレンジ 3/25 水 ●パイナップル・ぶどう 3/26 木 ●メロン・りんご 3/27 金 ●メロン・ぶどう ●柑類類・ぶどうは糖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。 ※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。

おかずプラス 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) 3/23 月 ●ミモザ風ハンバーグ 3/24 火 ●黒酢豚 3/25 水 ●エビと絹揚げのチリソース 3/26 木 ●牛肉と玉ねぎの焼肉 3/27 金 ●鶏肉のジンジャーソース ●春のさくらりと抹茶フェア 3/23 月 春の3色パフェ 3/24 火 桃のクリームあんみつ 3/25 水 丸七製茶監修 濃い抹茶プリンアラモード 3/26 木 桜もちパフェ 3/27 金 グランデ抹茶丸七製茶監修 390円(税込) ※容器サイズ:90×90×100mm ●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。