

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) 曜日を選べるコース(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) 曜日を選べるコース(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) 曜日を選べるコース(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) 曜日を選べるコース(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) 曜日を選べるコース(1食あたり) 470円(税込)

4/20(月) 牛肉と野菜の五目炒め ●さつま芋と蒸し鶏のオリーブオイル風味 ●切干大根と高菜の炒り煮 ●豆とオクラの和風ひじきサラダ ●チンゲン菜と薄揚げの和え物

4/20(月) 鶏肉の照り焼き ●白飯 ●麻婆春雨 ●卵の花といんげんのサラダ ●チンゲン菜と人参のナムル

4/20(月) 牛肉と野菜の五目炒め & エビとじゃが芋のマヨソース ●切干大根と高菜の炒り煮 ●豆とオクラの和風ひじきサラダ ●チンゲン菜と薄揚げの和え物

4/20(月) 鶏肉の照り焼き ●麻婆春雨 ●卵の花といんげんのサラダ ●チンゲン菜と人参のナムル

4/20(月) 鶏肉の照り焼き ●白飯 ●麻婆春雨 ●卵の花といんげんのサラダ ●ほうれん草のナムル

4/20(月) 鶏肉の照り焼き ●白飯 ●卵の花といんげんのサラダ ●ほうれん草のナムル

4/21(火) ブリの揚げ煮 ●豆腐チャンプルー ●ワタミファームの有機人参使用!プロックリーのおろし人参サラダ ●白菜と大根のツナマヨサラダ ●枝豆のだし煮

4/21(火) おすすめ アジフライ ごまたっぷりソース ●二色そぼろご飯 ●豚肉と絹揚げの煮物 ●切干大根とカニ風味かまぼこのサラダ ●キャベツのカレー炒め

4/21(火) 鶏肉といんげんのバター醤油 & ブリの揚げ煮 ●ワタミファームの有機人参使用!プロックリーのおろし人参サラダ ●白菜と大根のツナマヨサラダ ●枝豆のだし煮

4/21(火) おすすめ アジフライ ごまたっぷりソース ●豚肉と絹揚げの煮物 ●切干大根とカニ風味かまぼこのサラダ ●キャベツのカレー炒め

4/21(火) おすすめ 豆腐ハンバーグ 和風あん ●白飯 ●ひき肉と絹揚げのオイスター炒め ●切干大根とカニ風味かまぼこのサラダ ●キャベツのカレー炒め

4/21(火) おすすめ 豆腐ハンバーグ 和風あん ●白飯 ●ひき肉と絹揚げのオイスター炒め ●キャベツのカレー炒め

4/22(水) 鶏の唐揚げ ●マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て ●豆のマスタードサラダ ●根菜のケチャップ炒め ●キャベツの塩昆布和え

4/22(水) 豚肉と野菜のねぎ塩だれ ●白飯 ●南瓜いなの煮物 ●蒸し鶏とキャベツのカリカリ梅和え ●ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

4/22(水) 鶏の唐揚げ & あさりのクリームソース ●豆のマスタードサラダ ●根菜のケチャップ炒め ●キャベツの塩昆布和え

4/22(水) 豚肉と野菜のねぎ塩だれ ●南瓜いなの煮物 ●蒸し鶏とキャベツのカリカリ梅和え ●ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

4/22(水) 豚肉と野菜のねぎ塩だれ ●白飯 ●南瓜いなの煮物 ●蒸し鶏とキャベツの梅和え ●グリーンピースの和え物

4/22(水) 豚肉と野菜のねぎ塩だれ ●白飯 ●南瓜いなの煮物 ●グリーンピースの和え物

4/23(木) おすすめ 豚肉と花野菜の塩こうじ炒め ●白身魚のつみれと人参の炊き合わせ ●じゃが芋のそぼろ炒め ●なますのゆず風味 ●人参とツナの炒め物

4/23(木) チキンカツ ※ソース小袋付 ●白飯 ●キャベツとウインナーのトマトソース ●枝豆とマカロニのサラダ ●人参と薄揚げの金平

4/23(木) 豚肉と花野菜の塩こうじ炒め & 天ぷら(枝豆入りかき揚げ・カニカマ) ※天つゆ小袋付 ●じゃが芋のそぼろ炒め ●なますのゆず風味 ●人参とツナの炒め物

4/23(木) チキンカツ ※ソース小袋付 ●キャベツとウインナーのトマトソース ●枝豆とマカロニのサラダ ●人参と薄揚げの金平

4/23(木) チキンカツ ※ソース小袋付 ●白飯 ●キャベツとウインナーのトマトソース ●枝豆とマカロニのサラダ ●人参と薄揚げの煮物

4/23(木) チキンカツ ※ソース小袋付 ●白飯 ●枝豆とマカロニのサラダ ●人参と薄揚げの煮物

4/24(金) タンドリーチキン風 ●有機きく芋入り野菜コロッケ ●こうや豆腐の湯葉あんかけ ●ごぼうとベーコンのマヨサラダ ●わかめとねぎのナムル

4/24(金) サバの塩焼き ●香りご飯(青じそ) ●なすのそぼろあん ●ほうれん草と白菜の黒ごま和え ●春菊と薄揚げの和え物

4/24(金) 有機きく芋入り野菜コロッケ&イカカツ & タンドリーチキン風 ※ソース小袋付 ●こうや豆腐の湯葉あんかけ ●ごぼうとベーコンのマヨサラダ ●わかめとねぎのナムル

4/24(金) サバの塩焼き ●なすのそぼろあん ●ほうれん草と白菜の黒ごま和え ●春菊と薄揚げの和え物

4/24(金) サバの塩焼き ●白飯 ●なすのそぼろあん ●ほうれん草と白菜の黒ごま和え ●キャベツと高菜の炒め物

4/24(金) サバの塩焼き ●白飯 ●ほうれん草と白菜の黒ごま和え ●キャベツと高菜の炒め物

4/25(土) 豚肉と厚揚げの炒め物 ●ゆで野菜の梅マヨソース ●なすの生姜風味 ●もやしと中華くらのナムル ●コーンと人参の炒め物

4/25(土) 牛肉としらたきの煮物 ●白飯 ●大根の湯葉あんかけ ●わかめと蒸し鶏の酢味噌和え ●ほうれん草とハムの和え物

4/25(土) 献立紹介 豚肉と花野菜の塩こうじ炒め ●まごころおかず ●まごころダブル ●こうじの旨みとやさしい甘味が特徴です! 4/23(木)

4/25(土) アジフライ ごまたっぷりソース ●まごころ御膳 ●まごころ手鞠 ●ごまの香り豊かなソースがアクセントとなる1品です! 4/21(火)

4/25(土) 献立紹介 豚肉と花野菜の塩こうじ炒め ●まごころおかず ●まごころダブル ●こうじの旨みとやさしい甘味が特徴です! 4/23(木)

4/25(土) 献立紹介 豚肉と花野菜の塩こうじ炒め ●まごころおかず ●まごころダブル ●こうじの旨みとやさしい甘味が特徴です! 4/23(木)

4/26(日) 鶏団子の春雨あん ●玉子ときくらげの中華炒め ●ひよこ豆とベーコンのトマト煮 ●きゅうりとカニ風味かまぼこの中華和え ●小松菜ときのこの和え物

4/26(日) 豚肉と野菜の中華味噌 ●白飯 ●山菜と白菜のナムル ●人参のサラダ ●ひじきと枝豆の炒り煮

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) 曜日を選べるコース(1食あたり) 320円(税込) 朝食 ●ポロニアソーセージ&スクランブルエッグ ●ほうれん草と五穀のシーザードレッシングサラダ ●豆腐のひき肉包み 甘辛だれ ●もやしときゅうりの梅サラダ ●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 ●豚肉とこうや豆腐の肉豆腐 ●あおさのポテトサラダ ●ローストチキンのミートソースがけ ●ハッシュドポテト

※プラス1品シリーズ※ 日替わり5日間コース(1人用) 2,150円(税込) 曜日を選べるコース(1食あたり) 430円(税込) おすすめ! まごころランチ ●豚肉のケチャップ炒め ●人参のラペ ●花野菜のピーナッツ和え ●鶏肉の柑橘ソース ●キャベツと竹輪のオクラ和え ●五穀入り 豆腐そぼろのガバオ風 ●オムレツの肉味噌 ●コールスローサラダ ●豆腐とほうれん草のトマトソース煮込み ●肉団子のきのこ和風あん ●じゃが芋と五穀のカレーマヨサラダ ●もやしとザーサイの中華和え ●牛肉と根菜の黒酢炒め ●ミモザサラダ ●チンゲン菜とカニ風味かまぼこの中華煮

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) 曜日を選べるコース(1食あたり) 320円(税込) ●蓮根と枝豆の真砂炒め バター風味 ●人参のラペ ●花野菜のピーナッツ和え ●なすの田楽味噌チーズ ●キャベツと竹輪のオクラ和え ●五穀入り 豆腐そぼろのガバオ風 ●切干大根と人参の甘辛煮 ●コールスローサラダ ●豆腐とほうれん草のトマトソース煮込み ●蒸し鶏とほうれん草の塩だれ和え ●じゃが芋と五穀のカレーマヨサラダ ●もやしとザーサイの中華和え ●野菜のナムル ●ミモザサラダ ●チンゲン菜とカニ風味かまぼこの中華煮

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) 曜日を選べるコース(1食あたり) 370円(税込) ●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 ●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 ●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 ●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 ●パプリカとクルトンのサラダ ベーコンのドレッシング小袋付

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) 曜日を選べるコース(1食あたり) 370円(税込) ●パイン・ぶどう ●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 ●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。 ※ドレッシング小袋は内容が変更になる場合があります。

たんぱく おかずプラス 日替わり5日間コース(1人用) 1,600円(税込) 曜日を選べるコース(1食あたり) 320円(税込) ●豚肉のケチャップ炒め ●鶏肉の柑橘ソース ●オムレツの肉味噌 ●肉団子のきのこ和風あん ●牛肉と根菜の黒酢炒め ●スプーンやフォークは付属していません。●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。 ※容器サイズ: 90×90×100mm ※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。●栄養成分値は、当日お弁当・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。

WEBアンケート 毎日献立に対するお客様の率直なお声をお待ちしております! 毎月抽選で100名さまにQUOカードPay 500円分プレゼント! はこちら!