

こだわり だし一覽

- わたみのかさねだし 白だし 鰹だし あごだし いらりだし 貝だし 昆布だし 鶏と玉ねぎの旨みだし 中華だし



6/8 月 マグロハンバーグ おろしポン酢のせ
●南瓜のミートソースがけ
●人参とグリーンピースのマヨサラダ
●ひじきと丸天の炒り煮
●春菊と薄揚げの和え物



鶏肉の甘酢だれ
●白飯
●ブロッコリーのカーニ風味あんかけ
●キャベツとツナのやみつきサラダ
●煮豆



豚肉とホルモンの味噌炒め
●人参とグリーンピースのマヨサラダ
●ひじきと丸天の炒り煮
●春菊と薄揚げの和え物

加賀屋 「加賀屋」ロゴがついた日の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。



鶏肉の甘酢だれ
●ブロッコリーのカーニ風味あんかけ
●キャベツとツナのやみつきサラダ
●煮豆



チキンフリッター 甘酢だれ
●白飯
●ブロッコリーのカーニ風味あんかけ
●キャベツとツナのやみつきサラダ
●煮豆



チキンフリッター 甘酢だれ
●白飯
●キャベツとツナのやみつきサラダ
●煮豆

6/9 火 豚肉と小松菜の玉子中華炒め
●海鮮しゅうまい
●さつま芋と大豆の甘辛煮
●切干大根の青じそサラダ
●白菜と人参の中華和え

肉じゃがコロッケ
●しば漬け青菜ご飯
●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め
●根菜と青菜の和え物
●わかめと彩り野菜のお浸し

豚肉と小松菜の玉子中華炒め
●さつま芋と大豆の甘辛煮
●海鮮しゅうまい
●白菜と人参の中華和え

肉じゃがコロッケ
●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め
●根菜と青菜の和え物
●わかめと彩り野菜のお浸し

南瓜コロッケ
●白飯
●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め
●根菜と青菜の和え物
●わかめと彩り野菜のお浸し

南瓜コロッケ
●白飯
●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め
●わかめと彩り野菜のお浸し

6/10 水 白身魚 白味噌ごまだれ
●豚肉とこんにゃくの炒め物
●大豆と野菜の炒め物
●真砂のマカロニサラダ
●キャベツのカレー炒め

貝と野菜のもろみ醤油炒め
●白飯
●さつま芋の金平
●湯葉とひじきの和風サラダ
●大根と人参の煮物

豚肉の旨煮
●大豆と野菜の炒め物
●真砂のマカロニサラダ
●キャベツのカレー炒め

貝と野菜のもろみ醤油炒め
●さつま芋の金平
●湯葉とひじきの和風サラダ
●大根と人参の煮物

貝と野菜のもろみ醤油炒め
●白飯
●さつま芋の金平
●湯葉とひじきの和風サラダ
●大根と人参の煮物

貝と野菜のもろみ醤油炒め
●白飯
●湯葉とひじきの和風サラダ
●大根と人参の煮物

6/11 木 鶏肉のねぎ塩だれ
●豚肉とキャベツのクリーム煮
●ほうれん草と薄揚げの和え物
●さつま芋とハムのごまマヨサラダ
●切干大根のトマト風味

国産サンマのみぞれがけ
●白飯
●豚肉と根菜の金平
●卵の花ポテトサラダ
●ほうれん草のだし煮

エビフライ & オムレツ デミグラスソース
●ほうれん草と薄揚げの和え物
●さつま芋とハムのごまマヨサラダ
●切干大根のトマト風味

国産サンマのみぞれがけ
●豚肉と根菜の金平
●卵の花ポテトサラダ
●ほうれん草のだし煮

サーモンの塩焼き
●白飯
●蓮根と細切りこうや豆腐の金平
●卵の花ポテトサラダ
●ほうれん草のだし煮

サーモンの塩焼き
●白飯
●蓮根と細切りこうや豆腐の金平
●ほうれん草のだし煮

6/12 金 サワラの白醤油焼き
●じゃが芋と揚げボールの和風きのこあん
●ひき肉と野菜の炒め物
●ブロッコリーとハムのサラダ
●枝豆のペペロンチーノ風

ポークデミ
●彩り洋風ご飯
●花がんとじゃが芋のコンソメ煮
●カリフラワーとキャベツのマリネ
●いんげんとコーンの炒め物

牛肉となすの和風煮 生姜トッピング
●ひき肉と野菜の炒め物
●ブロッコリーとハムのサラダ
●枝豆のペペロンチーノ風

ポークデミ
●花がんとじゃが芋のコンソメ煮
●カリフラワーとキャベツのマリネ
●いんげんとコーンの炒め物

ポークデミ
●白飯
●花がんとじゃが芋のコンソメ煮
●カリフラワーとキャベツのマリネ
●いんげんとツナのナムル

ポークデミ
●白飯
●花がんとじゃが芋のコンソメ煮
●いんげんとツナのナムル

6/13 土 牛肉と野菜の和風煮
●豚肉と大根の甘煮
●麻婆豆腐
●ほうれん草とキャベツの和風和え
●人参とえのきのおかか和え

ホッケの塩焼き
●白飯
●豚肉とチンゲン菜の炒め物
●キャベツと蒸し鶏のひじきサラダ
●さつま芋のごま和え

加賀屋 中華だし
石川県和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」の総料理長監修による白だし。

だしにこだわり ぜひ味わって お召し上がりください。 わたみのかさねだし わたみの白だし かつおだし いらりだし 貝だし 昆布だし あごだし 鶏と玉ねぎの旨みだし 中華だし

6/14 日 豚肉と根菜のあおさ炒め
●蒸し鶏とブロッコリーのサラダ
●なすの揚げ浸し
●いんげんとコーンのマヨサラダ
●ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

牛肉と厚揚げの山椒煮
●白飯
●加賀揚げ
●玉ねぎとわかめの和え物
●切干大根のもろみ生姜煮



6/8 月 自家製 チキン南蛮
●切干大根と椎茸の煮物
●キャベツとカーニ風味かまぼこの和え物
●ほうれん草とハムの和え物

6/9 火 スケソウダラの煮付け
●春雨と野菜の炒め物
●ほうれん草と薄揚げの煮浸し
●もやしとひじきの梅和え

6/10 水 うま味染みだす牛すき煮
●さつま芋の煮物
●野菜とわかめの酢の物
●ブロッコリーのおかか和え

6/11 木 メンチカツ
●白菜と春雨のクリーム煮
●人参とツナのサラダ
●いんげんとコーンの炒め物

6/12 金 直火で焼いた鶏肉の塩麹焼き
●揚げボールと湯葉入り野菜の炊き合わせ
●切干大根とブロッコリーの和風マヨサラダ
●ピリ辛こんにゃく

豚肉と春雨の坦々風炒め
●なすの中華あん
●花野菜のさっぱりマリネ
●チンゲン菜と人参のナムル

◎月曜日・木曜日・火曜日・金曜日、それぞれ各曜日に3食、週あたり6食をお届けします。詳しくは「ご利用ガイド」をご確認ください。◎「曜日を選ぶコース」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。