

6/22 月 有機きく芋使用! 豚肉のひじき炒め

6/22 月 自身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

6/22 月 エビフライ & アジフライ 有機きく芋使用! 豚肉のひじき炒め

6/22 月 自身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

6/22 月 自身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

6/22 月 自身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

6/23 火 豆腐ハンバーグ 和風ソース

6/23 火 豚焼肉 黒米入りご飯

6/23 火 豆腐ハンバーグ & あさり鶏肉の野菜和風あん

6/23 火 豚焼肉

6/23 火 豚焼肉

6/23 火 豚焼肉

6/24 水 黒酢酢豚

6/24 水 プリの照り焼き

6/24 水 黒酢酢豚 & 自身魚の西京焼き

6/24 水 プリの照り焼き

6/24 水 プリの照り焼き

6/24 水 プリの照り焼き

6/25 木 鮭フライ 美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースがけ

6/25 木 カ賀屋 白だし香る牛肉じゃが

6/25 木 鶏肉と春雨の洋風炒め & 鮭フライ

6/25 木 カ賀屋 白だし香る牛肉じゃが

6/25 木 カ賀屋 白だし香る牛肉じゃが

6/25 木 カ賀屋 白だし香る牛肉じゃが

6/26 金 国産サンマのみぞれがけ

6/26 金 コーンクリームコロッケ

6/26 金 鶏肉の照り焼き & 卵黄ソース

6/26 金 コーンクリームコロッケ

6/26 金 甘エビ入りクリームコロッケ

6/26 金 甘エビ入りクリームコロッケ

6/27 土 鶏肉のデミソース

6/27 土 豚肉と青菜の炒め物

6/27 土 鶏肉の照り焼き & 卵黄ソース

6/27 土 コーンクリームコロッケ

6/27 土 甘エビ入りクリームコロッケ

6/27 土 甘エビ入りクリームコロッケ

6/28 日 牛肉と根菜の照り煮

6/28 日 豚肉と青菜の炒め物

6/28 日 鶏肉と小松菜の生姜風味

6/28 日 コーンクリームコロッケ

6/28 日 甘エビ入りクリームコロッケ

6/28 日 甘エビ入りクリームコロッケ

献立紹介

自身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

お客様にご満足いただけるよう、自身魚フライを1.5倍にサイズアップしました!タルタルソースには昆布だしを加え、さらにおいしくなりました。



洋惣菜も だしでおいしく

島原手延べ素麺



詳細は裏表紙に掲載

◎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よくご注意ください。◎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。◎「曜日を選ぶコース」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・お惣菜の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。