

◎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。

こだわり だし一覽

まごころお祝い 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)

まごころタッパル 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 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)

御膳 日替わり6日間分(1人用) 2,700円(税込) 日替わり6日間分(1人用) 3,000円(税込)

6/29月 チキン南蛮 わたみのかさねだしを利かせたタルタルソース

6/29月 国産サンマの煮付け

6/29月 チキン南蛮 わたみのかさねだしを利かせたタルタルソース

6/29月 国産サンマの煮付け

6/29月 銀ヒラスの西京焼き

6/29月 銀ヒラスの西京焼き

A 6/29月にお届け B 6/30火にお届け

6/30火 白身魚の中華風野菜あん

6/30火 豚肉の生姜焼き

6/30火 鶏肉とときのこの XO醤炒め

6/30火 豚肉の生姜焼き

6/30火 豚肉の生姜焼き

6/30火 豚肉の生姜焼き

鶏肉と芽キャベツの和風コンソメ煮

7/1水 牛すき煮 ~特製だし仕立て~

7/1水 「から揚げの天才」唐揚げ

7/1水 牛すき煮 ~特製だし仕立て~

7/1水 鶏の唐揚げ

7/1水 鶏の唐揚げ

7/1水 鶏の唐揚げ

直火で焼き上げたポークソテー

7/2木 とんかつ オリジナルソース

7/2木 和風ハンバーグ

7/2木 とんかつ&メンチカツ

7/2木 和風ハンバーグ

7/2木 和風ハンバーグ

7/2木 和風ハンバーグ

エビたっぷり エビチリ

7/3金 赤魚の煮付け

7/3金 鶏肉の梅だれ

7/3金 豚肉となすのポン酢風味

7/3金 鶏肉の梅だれ

7/3金 鶏肉の梅だれ

7/3金 鶏肉の梅だれ

A 7/2木にお届け B 7/3金にお届け

赤魚の醤油焼き

7/4土 鶏肉の玉子あん

7/4土 牛肉と野菜のトマト煮

7/4土 チキン南蛮

7/4土 和風ハンバーグ

7/4土 和風ハンバーグ

7/4土 和風ハンバーグ

ポークチャップ

7/5日 豚肉の香味ソース

7/5日 鶏肉の生姜だれ

7/5日 鶏肉の煮付け

7/5日 和風ハンバーグ

7/5日 和風ハンバーグ

7/5日 和風ハンバーグ

味噌チキンカツ

わたみのかさねだし 使用の献立紹介

◎お召し上げの際は、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げて下さい。◎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過加熱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。◎「曜日を選べるコース」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。