

だしの  
こだわり

わたみの  
かさねだし  
わたみの  
白だし  
かつおだし  
あごだし  
いりだし  
貝だし  
昆布だし  
鶏と玉ねぎの  
旨みだし  
中華だし

**まごおやすみ**  
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)

**まごタル**  
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)

7  
6  
月

**エビカツ ソースマヨ**  
● 豚肉とこうや豆腐の肉豆腐  
● じゃが芋のばらこチーズ  
● 棒棒鶏風サラダ  
● わかめとツナの和え物

**鶏肉の味噌和え**  
● 白飯  
● 玉子焼き カニ風味あん  
● さつま芋とハムのごまマヨサラダ  
● ほうれん草ともやしのわさび醤油和え

**豚肉とサイコロ絹揚げの味噌炒め & サワラの白醤油焼き**  
● じゃが芋のばらこチーズ  
● 人参とグリーンピースのマヨサラダ  
● わかめとツナの和え物

**鶏肉の味噌和え**  
● 玉子焼き カニ風味あん  
● さつま芋とハムのごまマヨサラダ  
● ほうれん草ともやしのわさび醤油和え

**鶏肉の味噌和え**  
● 白飯  
● 玉子焼き カニ風味あん  
● さつま芋とハムのごまマヨサラダ  
● ほうれん草のわさび醤油和え

**鶏肉の味噌和え**  
● 白飯  
● さつま芋とハムのごまマヨサラダ  
● ほうれん草のわさび醤油和え

7  
7  
火  
七夕献立

**七夕仕立ての星降る☆ビーフシチュー**  
● 美幌峠牧場生乳使用 クリームコロッケ  
● 人参と玉子の炒め物  
● オクラと大根のカラフルマリネ  
● ほうれん草とハムの和え物

**七夕☆星コロッケ**  
● 夏ちらしご飯  
● 豚肉とキャベツのクリーム煮  
● 人参のサラダ  
● 枝豆のペペロンチーノ風

**開きアジフライ & 野菜コロッケ & 七夕仕立ての星降る☆ビーフシチュー**  
● 人参と玉子の炒め物  
● オクラと大根のカラフルマリネ  
● ほうれん草とハムの和え物

**七夕☆星コロッケ**  
● 豚肉とキャベツのクリーム煮  
● 人参のサラダ  
● 枝豆のペペロンチーノ風

**七夕☆星コロッケ**  
● 白飯  
● 豚肉とキャベツのクリーム煮  
● 人参のサラダ  
● 枝豆のペペロンチーノ風

**七夕☆星コロッケ**  
● 白飯  
● 豚肉とキャベツのクリーム煮  
● 枝豆のペペロンチーノ風

7  
8  
水

**白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース**  
● ブロッコリーとこうや豆腐の炒め物  
● 豚肉と白菜のとろーり煮  
● 南瓜とレーズンのサラダ  
● いんげんのごま和え

**豚肉と春雨の炒め物**  
● 白飯  
● 花がんと人参の炊き合わせ  
● 湯葉の和風グリーンサラダ  
● もやしとひじきの梅和え

**牛肉のオイスター炒め & 白身魚フライ**  
● 豚肉と白菜のとろーり煮  
● 南瓜とレーズンのサラダ  
● いんげんのごま和え

**豚肉と春雨の炒め物**  
● 花がんと人参の炊き合わせ  
● 湯葉の和風グリーンサラダ  
● もやしとひじきの梅和え

**豚肉と春雨の炒め物**  
● 白飯  
● 花がんと人参の炊き合わせ  
● 湯葉の和風グリーンサラダ  
● キャベツの塩昆布和え

**豚肉と春雨の炒め物**  
● 白飯  
● 花がんと人参の炊き合わせ  
● キャベツの塩昆布和え

7  
9  
木

**豚肉となめこの和風醤油炒め**  
● マカロニサラダ カニ風味  
● 根菜のケチャップ炒め  
● ブロッコリーとコーンのソテー  
● 大根とこんにゃくのサイコロ煮

**マグロカツ だし香るごまたっぷりソース**  
● 白飯  
● 根菜とひき肉の煮物  
● 玉ねぎとわかめの和え物  
● ブロッコリーのおかか和え

**豚肉となめこの和風醤油炒め & ブリの照り焼き**  
● 根菜のケチャップ炒め  
● ブロッコリーとコーンのソテー  
● 大根とこんにゃくのサイコロ煮

**マグロカツ だし香るごまたっぷりソース**  
● 根菜とひき肉の煮物  
● 玉ねぎとわかめの和え物  
● ブロッコリーのおかか和え

**マグロカツ だし香るごまたっぷりソース**  
● 白飯  
● かぶといんげんの和風ガーリック  
● 玉ねぎとわかめの和え物  
● ブロッコリーのおかか和え

**マグロカツ だし香るごまたっぷりソース**  
● 白飯  
● 玉ねぎとわかめの和え物  
● ブロッコリーのおかか和え

7  
10  
金

**イカとあさりの旨煮**  
● チヂミ  
● じゃが芋とベーコンのバター風味  
● 卵の花といんげんのサラダ  
● 小松菜ときのこの和え物

**サーモンの塩焼き**  
● ゆかりご飯(赤しそ)  
● ひき肉となすの生姜炒め  
● 切干大根の明太風味マヨサラダ  
● 白菜のゆず和え

**鶏肉のねぎソースがけ & イカとあさりの旨煮**  
● じゃが芋とベーコンのバター風味  
● 卵の花といんげんのサラダ  
● 小松菜ときのこの和え物

**サーモンの塩焼き**  
● ひき肉となすの生姜炒め  
● 切干大根の明太風味マヨサラダ  
● 白菜のゆず和え

**サーモンの塩焼き**  
● 白飯  
● ひき肉となすの生姜炒め  
● 切干大根の明太風味マヨサラダ  
● 白菜のゆず和え

**サーモンの塩焼き**  
● 白飯  
● ひき肉となすの生姜炒め  
● 白菜のゆず和え

7  
11  
土

**野菜入りチキンハンバーグ**  
● 玉子ときくらげの甘酢あんかけ  
● 切干大根と高菜の炒り煮  
● ほうれん草とコーンのサラダ  
● 三色煮豆

**白だし香る 牛肉と大根の煮物**  
● 白飯  
● じゃが芋とひじきの煮物  
● チンゲン菜と春雨の玉子とえ  
● いんげんとツナのナムル

**七夕仕立ての星降る☆ビーフシチュー**  
少し苦みのある本格的な味わいのビーフシチューに星型チーズのコクがプラス!

**七夕☆星コロッケ**  
可愛らしい星型コロッケで七夕の星空をイメージしました!

**夏ちらしご飯**  
季節の節目のお祝いとして、ちらしご飯をご用意しました。

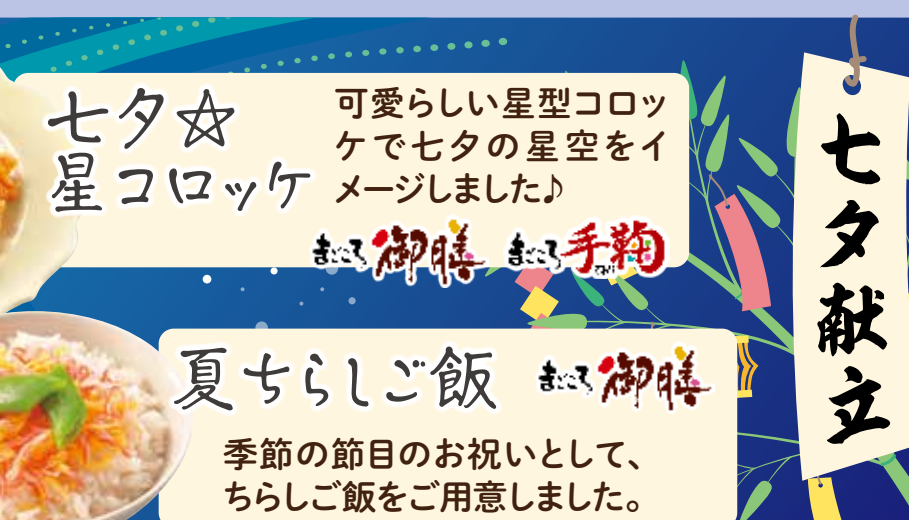
**七夕献立**

7  
12  
日

**ホッケの塩焼き**  
● 豚肉と野菜のツナカレー  
● なすの揚げ浸し  
● コールスローサラダ  
● もやしの梅和え

**豚肉のおろしポン酢がけ**  
● 白飯  
● 南瓜のミートソースがけ  
● ほうれん草と人参のごま味噌和え  
● 豆のコンソメ煮

**まごおやすみ まごタル**



◎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混ぜてください。◎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、必ず取り出して加熱してください。◎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。