

◎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。

わたみのかさねだし かつおだし

まごころお弁当

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)

わたみの白だし

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)

昆布だし 鶏と玉ねぎの旨みだし 中華だし

まごころタッパ

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)

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。この自慢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。

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)

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)

A 7/20 月にお届け
 B 7/21 火にお届け

7/20 月

和風ハンバーグ

- じゃが芋と豆の煮物
- なすの南蛮風
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 昆布煮

豚肉となすの和風炒め煮

- 白飯
- 大根と人参の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

祝日 海の日

豚肉と野菜のだし煮 生姜風味 & **エビ油香る! エビチリ**

- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- カニ風味ポテトサラダ
- チンゲン菜と人参のナムル

祝日 海の日

あさりのクリームソース

- 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- 豆のコンソメ煮

祝日 海の日

鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

- 白飯
- ほうれん草のクリームソース
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- 豆のコンソメ煮

祝日 海の日

鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

- 白飯
- ほうれん草のクリームソース
- 豆のコンソメ煮

7/21 火

エビ油香る! エビチリ

- ゆで豚とわかめの温サラダ 自家製ごまドレッシング
- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- カニ風味ポテトサラダ
- チンゲン菜と人参のナムル

あさりのクリームソース

- カニ風味かまぼことコーンの洋風ご飯
- 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- 豆のコンソメ煮

豚肉と高菜の炒め物 & **サーモンの塩焼き**

- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- もやしと人参のポン酢和え

あさりのクリームソース

- 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- 豆のコンソメ煮

鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

- 白飯
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

- 白飯
- ほうれん草のクリームソース
- 豆のコンソメ煮

7/22 水

サーモンの塩焼き

- 豚肉と野菜のツナカレー
- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- もやしと人参のポン酢和え

牛肉と根菜の照り煮

- 白飯
- 野菜コロッケ
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

豚肉と高菜の炒め物 & **サーモンの塩焼き**

- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- もやしと人参のポン酢和え

牛肉と根菜の照り煮

- 野菜コロッケ
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

肉詰めいなりの煮物

- 白飯
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

肉詰めいなりの煮物

- 白飯
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- ひじきと枝豆の炒り煮

7/23 木

鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め

- メンチカツ
- じゃが芋と人参の金平
- 豆サラダ
- 大根のナムル

国産イワシの梅煮 ※イワシの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

- 白飯
- 豚肉とこうや豆腐の肉豆腐
- なすの生姜風味
- いんげんのごま和え

枝豆の食感が楽しいかき揚げと、しその香りが爽やかな真アジの天ぷら、夏らしい味わいを楽しめる一品です。

玉子焼き 甘酢あん & **鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め**

- じゃが芋と人参の金平
- 豆サラダ
- 大根のナムル

国産イワシの梅煮 ※イワシの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

- 豚肉とこうや豆腐の肉豆腐
- なすの生姜風味
- いんげんのごま和え

銀ヒラスの西京焼き

- 白飯
- 切干大根のチャブチェ風
- なすの生姜風味
- いんげんと人参のお浸し

銀ヒラスの西京焼き

- 白飯
- なすの生姜風味
- いんげんと人参のお浸し

7/24 金

季節限定 うなぎがのった牛肉と野菜の煮物

- 肉しゅうまい
- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- 切干大根ともずくの酢の物
- いんげんとコーンの炒め物

暑い時期にもさっぱり食べられる酢の物。素材の食感と風味をお楽しみください。

季節限定 天ぷら (枝豆入りかき揚げ・真アジのしそ巻き天ぷら) ※天つゆ小袋付

- 梅干しご飯
- うなぎ
- オクラともずくのポン酢和え
- 金時豆

つるっと食べやすいもずくに、オクラを合わせた夏らしい一品。ポン酢のほど良い酸味が食欲をそそります。

季節限定 うなぎがのった牛肉と野菜の煮物 & **ホッケの塩焼き**

- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- 切干大根ともずくの酢の物
- いんげんとコーンの炒め物

暑い時期にもさっぱり食べられる酢の物。素材の食感と風味をお楽しみください。

季節限定 天ぷら (枝豆入りかき揚げ・真アジのしそ巻き天ぷら) ※天つゆ小袋付

- うなぎ
- オクラともずくのポン酢和え
- 金時豆

枝豆の食感が楽しいかき揚げと、しその香りが爽やかな真アジの天ぷら、夏らしい味わいを楽しめる一品です。

季節限定 玉子焼き うなぎのせ

- 白飯
- 鶏肉と大根の照り煮
- オクラともずくのポン酢和え
- 金時豆

つるっと食べやすいもずくに、オクラを合わせた夏らしい一品。ポン酢のほど良い酸味が食欲をそそります。

季節限定 玉子焼き うなぎのせ

- 白飯
- オクラともずくのポン酢和え
- 金時豆

つるっと食べやすいもずくに、オクラを合わせた夏らしい一品。ポン酢のほど良い酸味が食欲をそそります。

7/25 土

豚肉となすの味噌炒め

- 里芋と南瓜の炊き合わせ
- ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツと椎茸の中華炒め
- 大豆ひじき

牛肉のゆず味噌ソースがけ

- 白飯
- 大根のそぼろあんかけ
- 大豆とひじきのわさびマヨ和え
- ほうれん草とコーンの炒め物

7/25 土

～週末のお食事におすすめ～

島原手延べ素麺 16ページにて販売中

7/26 日

鶏肉の和風トマト煮

- がんもどき きのこあん
- 蓮根の真砂和え
- 大根のカラフルマリネ
- キャベツのしば漬和え

豚肉の香味ソース

- 白飯
- 豆腐と野菜の生姜風味
- ブロッコリーとハムのサラダ
- 小松菜ときのこの和え物

7/23 木

A 7/23 木にお届け
 B 7/24 金にお届け

自家製 鶏の唐揚げ

- かまぼこと野菜の旨煮
- こんにやくと野菜の白和えサラダ
- もやしの高菜和え

7/24 金

豚肉ときくらげの中華炒め

- 塩麻婆こうや豆腐
- 五目しゅうまい
- 小松菜と人参の中華炒め

自身魚フライ

- ひき肉とチンゲン菜の炒め物
- いんげんとコーンのマヨサラダ
- 白菜と薄揚げのお浸し

◎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。