

※容器の仕様変更に伴い、写真と異なる色の容器となる場合がございます。

◎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。

こだわり だし一覽

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、いりこだし、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)

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 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日間コース(1人用) 2,700円(税込) 白飯つき 日替わり6日間コース(1人用) 3,000円(税込)

7/27 月

牛肉と冬瓜の甘辛煮 「かさねだし」に「あごだし」をブレンドして、レシビを見直しました。牛肉の旨みとも相性よく、コク深く力強い味わいの逸品に。

ブリの揚げ煮 ●白飯 ●ひき肉となすの生姜炒め ●いんげんとごぼうの卵の花 ●キャベツのごま和え

牛肉と冬瓜の甘辛煮 & マグロカツ だし香るごまたっぷりソース ●じゃが芋といんげんのあおさ炒め ●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物 ●人参と薄揚げの金平

ブリの揚げ煮 ●ひき肉となすの生姜炒め ●いんげんとごぼうの卵の花 ●キャベツのごま和え

ブリの照り焼き ●白飯 ●ひき肉となすの生姜炒め ●いんげんとごぼうの卵の花 ●キャベツのごま和え

ブリの照り焼き ●白飯 ●ひき肉となすの生姜炒め ●キャベツのごま和え

7/27月にお届け B 7/28火にお届け 豚肉と根菜の炒め物 ●こや豆腐の煮物 ●キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ ●枝豆の和風和え

7/28 火

赤魚のみりん焼き ●豚肉と春雨の彩り炒め ●切干大根と枝豆の煮物 ●カニ風味かまぼこのサラダ ●いんげんのごま和え

牛肉と野菜の炒め物 ●黒米入りご飯 ●枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ ●キャベツと薄揚げの和風ナムル ●ブロッコリーのおかか和え

豚肉と花野菜の塩こうじ炒め & 赤魚のみりん焼き ●切干大根と枝豆の煮物 ●カニ風味かまぼこのサラダ ●いんげんのごま和え

牛肉と野菜の炒め物 ●枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ ●キャベツと薄揚げの和風ナムル ●ブロッコリーのおかか和え

牛肉と根菜の炒め物 ●白飯 ●海鮮しゅうまい ●キャベツと薄揚げの和風ナムル ●ブロッコリーのおかか和え

牛肉と根菜の炒め物 ●白飯 ●海鮮しゅうまい ●ブロッコリーのおかか和え

じっくり煮込んだデミハンバーグ ●じゃがバタコーン ●人参のラベ ●豆のコンソメ煮

7/29 水

エビと豚肉のオイスター炒め ●小籠包 ●もろみ醤油を使ったなすとキャベツの味噌炒め ●豆のごま和えサラダ ●つきこんにゃくの真砂和え

鶏の唐揚げ ●白飯 ●玉子といんげんの炒め物 ●とうもろこしの白和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

エビと豚肉のオイスター炒め & 鶏肉と玉子の親子煮風 ●もろみ醤油を使ったなすとキャベツの味噌炒め ●豆のごま和えサラダ ●つきこんにゃくの真砂和え

鶏の唐揚げ ●玉子といんげんの炒め物 ●とうもろこしの白和え ●小松菜と薄揚げのお浸し

鶏の唐揚げ ●白飯 ●玉子といんげんの炒め物 ●枝豆とひじきの白和え ●白菜と薄揚げのお浸し

鶏の唐揚げ ●白飯 ●玉子といんげんの炒め物 ●白菜と薄揚げのお浸し

開きアジフライ ●じゃが芋といんげんのピリ辛炒め ●キャベツと蒸し鶏のひじきサラダ ●大根と人参の煮物

7/30 木

味噌チキンカツ ●豚肉と野菜のボン酢ジュレ ●豆腐そぼろの炒り煮 ●じゃが芋のシャキシャキサラダ ●白菜とえのきの和え物

豚肉とお豆のトマト煮 ●白飯 ●じゃが芋とウインナーのコンソメ煮 ●コールスローサラダ ●わかめとツナの和え物

イカと牛肉のあごだし煮 & 味噌チキンカツ ●豆腐そぼろの炒り煮 ●じゃが芋のシャキシャキサラダ ●白菜とえのきの和え物

豚肉とお豆のトマト煮 ●じゃが芋とウインナーのコンソメ煮 ●コールスローサラダ ●わかめとツナの和え物

豚肉とお豆のトマト煮 ●白飯 ●じゃが芋とウインナーのコンソメ煮 ●キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ ●わかめとツナの和え物

豚肉とお豆のトマト煮 ●白飯 ●キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ ●わかめとツナの和え物

A 7/30木にお届け B 7/31金にお届け 直火で焼いた牛焼肉 ●さつま芋のそぼろあんかけ ●わかめとカニ風味かまぼこのお浸し ●ほうれん草としめじの和え物

7/31 金

豚肉の生姜焼き ●肉団子の黒酢ソース ●人参の粒マスタードサラダ ●ブロッコリーと玉子の和え物 ●大根とこんにゃくのサイコロ煮

自身魚フライ ●椎茸と昆布のご飯 ●玉子とくらげの中華炒め ●シャキシャキごぼうサラダ ●枝豆のだしジュレ

自身魚のオニオンガーリックソース & 豚肉の生姜焼き ●人参の粒マスタードサラダ ●ブロッコリーと玉子の和え物 ●大根とこんにゃくのサイコロ煮

自身魚フライ ●玉子とくらげの中華炒め ●シャキシャキごぼうサラダ ●枝豆のだしジュレ

自身魚フライ ●白飯 ●玉子とくらげの中華風 ●やわらかごぼうサラダ ●枝豆のだしジュレ

自身魚フライ ●白飯 ●やわらかごぼうサラダ ●枝豆のだしジュレ

エビカツオーロラソースがけ ●根菜とひき肉の煮物 ●ブロッコリーと人参の塩昆布サラダ ●キャベツのごま和え

8/1 土

鶏肉の照り焼き ●豚肉とこや豆腐の肉豆腐 ●白だし仕立てのほうれん草と丸天の和え物 ●いんげんとコーンのマヨサラダ ●さつま芋の甘煮

イカと豚肉の塩こうじ ●白飯 ●白だし仕立てのほうれん草と里芋の炊き合わせ ●蒸し鶏と人参のカレーマヨサラダ ●白菜のゆず和え

有機きく芋使用! 牛肉と野菜の炒め物 手間暇かけて自社栽培したきく芋の食感と牛肉がよく合い、満足感のある一品です。

7/28火 枝豆ととうもろこしのつまみ揚げ 枝豆ととうもろこしの彩り、甘味が楽しめる、夏らしい味わいのつまみ揚げです。

島原手延べ素麺 次号、お盆期間販売お休みのお知らせ 「島原手延べ素麺」は、次号、「8月10日週・17日週お届け号」ではお取り扱いがお休みになります。お盆期間のお召上がり用にお求めのお客さまは、今号でご注文いただけますようお願いいたします。

16ページで販売中

豚肉と野菜の和風カレー炒め ●がんもどきの炊き合わせ ●わかめと蒸し鶏の酢味噌和え ●ほうれん草のだし煮

8/2 日

豚肉のケチャップ炒め ●枝豆いなるの煮物 ●人参と玉子の炒め物 ●ツイストマカロニサラダ ●カリフラワーのソテー

豆腐ハンバーグ 和風ソース ●白飯 ●野菜のピリ辛そぼろ ●蓮根とくらげのごま酢和え ●南瓜とひじきの甘煮

8/2日

◎お召し上がりの際は、よく噛んでの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。