

※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。

だし
こ
だ
わ
り
一
覧

わたみの
かさねだし

わたみの
白だし

かつおだし

まごころ
おやすみ

日替わり5日間
コース(1人用) 3,450円

曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 730円

あごだし

いりこだし

貝だし

まごころ
御膳

日替わり5日間
コース(1人用) 3,550円

曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 750円

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

曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 830円

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

曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 630円

まごころ
小箱

日替わり
5日間コース
(1人用) 3,100円

曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 660円

まごころ
小箱

日替わり
5日間コース
(1人用) 2,350円

曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 470円

御膳
好い日
のおかず

日替わり6日間分
(1人用) 2,700円

白飯
つき

御膳
好い日
の御膳

日替わり6日間分
(1人用) 3,000円

8
3
月

サワラの白醤油焼き

●じゃが芋と揚げボールの和風きのこあん

●ひき肉と野菜の炒め物

●ブロッコリーとハムのサラダ

●枝豆のべペロンチーノ風

ポークデミ

●白飯

●花がんとじゃが芋のコンソメ煮

●カリフラワーとキャベツのマリネ

●いんげんとコーンの炒め物

牛肉となすの和風煮 & サワラの白醤油焼き

●生姜トッピング

●ひき肉と野菜の炒め物

●ブロッコリーとハムのサラダ

●枝豆のべペロンチーノ風

ポークデミ

●花がんとじゃが芋のコンソメ煮

●カリフラワーとキャベツのマリネ

●いんげんとコーンの炒め物

ポークデミ

●白飯

●花がんとじゃが芋のコンソメ煮

●カリフラワーとキャベツのマリネ

●いんげんとツナのナムル

ポークデミ

●白飯

●花がんとじゃが芋のコンソメ煮

●いんげんとツナのナムル

8
3
月

A 8 / 3 月にお届け

B 8 / 4 火にお届け

8
4
火

黒酢酢豚

●わかめと野菜のゆず味噌ソースがけ

●こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め

●ブロッコリーと玉子のサラダ

●大根と人参の煮物

肉じゃがコロッケ

●しば漬け青菜ご飯

●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め

●根菜と青菜の和え物

●わかめと彩り野菜のお浸し

黒酢酢豚 & 白身魚の西京焼き

●こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め

●ブロッコリーと玉子のサラダ

●大根と人参の煮物

肉じゃがコロッケ

●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め

●根菜と青菜の和え物

●わかめと彩り野菜のお浸し

南瓜コロッケ

●白飯

●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め

●根菜と青菜の和え物

●わかめと彩り野菜のお浸し

南瓜コロッケ

●白飯

●こうや豆腐とそぼろのカレー炒め

●わかめと彩り野菜のお浸し

8
4
火

8
5
水

鶏肉のねぎ塩だれ

●豚肉とキャベツのクリーム煮

●ほうれん草と薄揚げの和え物

●さつま芋とハムのごまマヨサラダ

●切干大根のトマト風味

ハ宝菜

●白飯

●さつま芋の金平

●湯葉とひじきの和風サラダ

●大根と人参の煮物

エビフライ&オムレツデミグラスソース & 鶏肉のねぎ塩だれ

●ほうれん草と薄揚げの和え物

●さつま芋とハムのごまマヨサラダ

●切干大根のトマト風味

ハ宝菜

●さつま芋の金平

●湯葉とひじきの和風サラダ

●大根と人参の煮物

ハ宝菜

●白飯

●さつま芋の金平

●湯葉とひじきの和風サラダ

●大根と人参の煮物

ハ宝菜

●白飯

●湯葉とひじきの和風サラダ

●大根と人参の煮物

8
5
水

8
6
木

白身魚 白味噌ごまだれ

●豚肉とこんにゃくの炒め物

●大豆と野菜の炒め物

●真砂のマカロニサラダ

●キャベツのカレー炒め

ワタミファームの有機大根使用! 国産サンマのみぞれあん

※サンマ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

●豚肉と根菜の金平

●卵の花ポテトサラダ

●ほうれん草のだし煮

豚肉の旨煮 & 白身魚 白味噌ごまだれ

●大豆と野菜の炒め物

●真砂のマカロニサラダ

●キャベツのカレー炒め

ワタミファームの有機大根使用! 国産サンマのみぞれあん

※サンマの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

●豚肉と根菜の金平

●卵の花ポテトサラダ

●ほうれん草のだし煮

サーモンの塩焼き

●白飯

●蓮根と細切りこうや豆腐の金平

●卵の花ポテトサラダ

●ほうれん草のだし煮

サーモンの塩焼き

●白飯

●蓮根と細切りこうや豆腐の金平

●ほうれん草のだし煮

8
6
木

A 8 / 6 木にお届け

B 8 / 7 金にお届け

8
7
金

ワタミファームの有機大根使用! マグロハンバーグ おろしポン酢のせ

●南瓜のミートソースがけ

●人参とグリーンピースのマヨサラダ

●ひじきと丸天の炒り煮

●春菊と薄揚げの和え物

鶏肉の甘酢だれ

●菜飯

●ブロッコリーのカニ風味あんかけ

●キャベツとツナのやみつきサラダ

●煮豆

豚肉とホルモンの味噌炒め & マグロハンバーグ おろしポン酢のせ

●人参とグリーンピースのマヨサラダ

●ひじきと丸天の炒り煮

●春菊と薄揚げの和え物

鶏肉の甘酢だれ

●ブロッコリーのカニ風味あんかけ

●キャベツとツナのやみつきサラダ

●煮豆

チキンフリッター 甘酢だれ

●白飯

●ブロッコリーのカニ風味あんかけ

●キャベツとツナのやみつきサラダ

●煮豆

チキンフリッター 甘酢だれ

●白飯

●キャベツとツナのやみつきサラダ

●煮豆

8
7
金

8
8
土

牛肉と野菜の和風煮

●豚肉と大根の甘煮

●麻婆豆腐

●ほうれん草とキャベツの和風和え

●人参とえのきのおかか和え

ホッケの塩焼き

●白飯

●豚肉とチンゲン菜の炒め物

●キャベツと蒸し鶏のひじきサラダ

●さつま芋のごま和え

お弁当・お惣菜 WEBアンケート

※チャレンジ!

毎月抽選で100名さまにQUOカードPay 500円分プレゼント!

加賀屋

石川県和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」の総料理長監修による白だし。

中華だし

鶏と玉ねぎの旨みだし

昆布だし

貝だし

いりこだし

あごだし

かつおだし

わたみの白だし

わたみのかさねだし

8
8
土

8
9
日

豚肉と根菜のあおさ炒め

●蒸し鶏とブロッコリーのサラダ

●自家製ごまドレッシング

●なすの揚げ浸し

●ニラ玉やし

●ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

牛肉と厚揚げの山椒煮

●白飯

●加賀揚げ

●玉ねぎとわかめの和え物

●切干大根のもろみ生姜煮

お弁当・お惣菜 WEBアンケート

※チャレンジ!

毎月抽選で100名さまにQUOカードPay 500円分プレゼント!

加賀屋

石川県和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」の総料理長監修による白だし。

中華だし

鶏と玉ねぎの旨みだし

昆布だし

貝だし

いりこだし

あごだし

かつおだし

わたみの白だし

わたみのかさねだし

8
9
日

◎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、事前に医療機関にてご相談ください。◎「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。

◎受付締切後のキャンセルは、お届け日2日前の午後5時までに、担当の「まごころスタッフ」または弊社受付センターへご連絡ください。なお、キャンセルの受付は土日・祝日を除く平日午前9時～午後5時の対応とさせていただきます。ご希望に沿えない場合もございますので、あらかじめご了承ください。◎受付締切後の変更・追加はお受けできませんので、ご了承ください。