

※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。

だし一覧

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

加賀屋

貝だし

昆布だし

鶏と玉ねぎの
旨みだし

中華だし

「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。

まごころおかず



日替わり5日間コース(1人用) 3,450円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 730円 (税込)

チキン南蛮 **ワタミファーム** **New**
有機きく芋のタルタルソース
●花野菜と五穀のトマトドレッシングサラダ
●切干大根と枝豆の煮物
●蓮根とこんにゃくの金平
●春菊と薄揚げの和え物

チキン南蛮に、細かく砕いた有機きく芋を入れたタルタルソースをかけたきく芋の豊かな香りが広がります。



まごころ御膳



日替わり5日間コース(1人用) 3,550円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 750円 (税込)

和風ハンバーグ
●白飯
●じゃがバター
●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物
●人参とツナの炒め物

まごころタル



日替わり5日間コース(1人用) 3,950円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 830円 (税込)

ワタミファーム **New**
チキン南蛮 & イカと豚肉の中華炒め
●切干大根と枝豆の煮物
●蓮根とこんにゃくの金平
●春菊と薄揚げの和え物

まごころ手鞠



日替わり5日間コース(1人用) 2,950円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 630円 (税込)

和風ハンバーグ
●じゃがバター
●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物
●人参とツナの炒め物

豚肉の生姜焼き

●冬瓜の煮物
●切干大根の青じそサラダ
●うぐいす豆

夏限定!
今が旬でさっぱり味をえる“冬瓜”をとり入れました。

白身魚 白味噌ごまだれ

●ひじきと枝豆の炒り豆腐
●マカロニの真砂クリーム煮
●大根とこんにゃくのサイコロ煮



白味噌のまろやかなコクに、いりこだしとごまの香りが絶妙です。

国産サンマの煮付け

●麻婆なす
●あおさポテトサラダ
●ほうれん草のだし煮

※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。

ワタミファーム
鶏の唐揚げ ねぎ塩おろし

●ほうれん草と玉子の炒め物
●豆豆サラダ
●キャベツのしば漬け和え

まごころ小箱



日替わり5日間コース(1人用) 3,100円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 660円 (税込)

まごころ小箱小



日替わり5日間コース(1人用) 2,350円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 470円 (税込)

和風ハンバーグ
●白飯
●じゃがバター
●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物
●人参とツナの炒め物

豚肉の生姜焼き

●白飯
●冬瓜と人参の煮物
●わかめと切干大根のツナサラダ
●うぐいす豆

香ばしいごま油とにんにくが食欲をそそる南蛮だれに白だしを重ね、カレイの美味しさを引き立てる味わいに仕上げました。

カレイの唐揚げ 南蛮風

●白飯
●ひじきと枝豆の炒り豆腐
●マカロニの真砂クリーム煮
●大根のおかか和え

銀ヒラスの西京焼き

●白飯
●麻婆なす
●あおさポテトサラダ
●ほうれん草のだし煮

ワタミファーム
鶏の唐揚げ ねぎ塩おろし

●白飯
●ほうれん草と玉子の炒め物
●豆豆サラダ
●キャベツと葉大根の梅おかか和え



ワタミde健康

日替わり5日間コース(1人用) 3,450円 (税込)
曜日を选べるコース(1食あたり) 690円 (税込)

赤魚のアクアパッツァ風

●エビと蓮根のガーリック炒め
●キャベツとレーズンの甘酢仕立て
●箸休めの 枝豆とコーン

山椒香る ピリ辛麻婆豆腐

●国産鶏むね肉のねりごま和え
●ピーツときのこのサラダ
●ツナとごぼうのうま塩和え

国産鶏むね肉とまいたけのマヨマスタードソース

●キャベツとヤングコーンのトマト煮
●人参とハムの彩りマリネ
●大根とグリーンピースのコンソメ仕立て

牛肉と皮付きごぼうのうま味たっぷり金平炒め

●もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
●ブロッコリーとカニカマのお浸し
●ほんのり甘いうぐいす豆

ピリッと生姜をきかせた豚肉の生姜焼き

※ポテトサラダ添え
●ほうれん草と薄揚げの和え物
●ツナとオクラのわさび和え
●ほっこり甘い南瓜金時



御膳

日替わり6日間分(1人用) 2,700円 (税込)

A 8/24月にお届け
B 8/25火にお届け

鶏肉と芽キャベツの和風コンソメ煮

●南瓜いなの煮物
●真砂マカロニサラダ
●うぐいす豆

直火で焼き上げたポークソテー

●つきこんと薄揚げの金平
●小松菜ともやしのおかか和え
●彩りピーマンの塩昆布炒め

エビたっぷり♪ エビチリ

●なすとピーマンの味噌炒め
●カリフラワーとツナのサラダ
●ほうれん草ときのこの和え物

A 8/27木にお届け
B 8/28金にお届け

赤魚の醤油焼き

●こうや豆腐と野菜の炒め物
●わかめと蒸し鶏の酢味噌和え
●南瓜とひじきの甘煮

ポークチャップ

●ほうれん草ときのこのソテー
●さっぱりコールスローサラダ
●バジルポテト

味噌チキンカツ

●いんげんと椎茸の彩り和風煮
●切干大根のツナサラダ
●ひじきと枝豆の煮物

A月曜日・木曜日、B火曜日・金曜日、それぞれ各曜日に3食、週あたり6食をお届けします。詳しくは「ご利用ガイド」をご確認いただくか、「まごころスタッフ」にお問い合わせください。

◎お召し上げの際は、よく噛んでのに詰まらせないようにご注意ください。◎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。◎「曜日を选べるコース」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。◎「曜日を选べるコース」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。

◎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。