

※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)

**赤ワインでコク深く仕上げた！
ビーフシチュー**

- エビカツ
- 人参と玉子の炒め物
- 大根のカラフルマリネ
- ほうれん草とハムの和え物

中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

コーンクリームコロッケ

- 豚肉とこや豆腐の肉豆腐
- 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

豚肉となめこの和風醤油炒め

- マカロニサラダ カニ風味
- ブロッコリーとコーンのソテー
- 根菜のケチャップ炒め
- 大根とこんにゃくのサイコロ煮

白身魚フライが1.5倍大きくなりました！タルタルソースは昆布だしにより、酸味が抑えられたまろやかな仕上がります。

**白身魚フライ
昆布だしを利かせたタルタルソース**

- ブロッコリーとこや豆腐の炒め物
- 白だし仕立ての加賀屋ほうれん草と丸天の和え物
- 南瓜とレーズンのサラダ
- いんげんのごま和え

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

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

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)

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

ワタミファーム 有機きき芋入り野菜コロッケ

- 彩り洋風ご飯
- 豚肉とキャベツのコンソメ炒め
- 人参のサラダ
- 枝豆のペペロンチーノ風

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

**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

鶏肉の味噌和え

- ゆかりご飯(赤しそ)
- 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

中白だし香る 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

ワタミファーム 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)

開きアジフライ & 野菜コロッケ

- 赤ワインでコク深く仕上げた！ビーフシチュー
- 人参と玉子の炒め物
- 大根のカラフルマリネ
- ほうれん草とハムの和え物

少し苦味のある本格的な味に仕上げました！トッピングのミルクソースは温めることで溶け出し、まろやかな味わいに。

中鶏肉のねぎソースがけ & 中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

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

豚肉となめこの和風醤油炒め & ブリの照り焼き

- ブロッコリーとコーンのソテー
- 根菜のケチャップ炒め
- 大根とこんにゃくのサイコロ煮

中牛肉のオイスター炒め & 白身魚の梅しそフライ

- 白だし仕立てのほうれん草と丸天の和え物
- 南瓜とレーズンのサラダ
- いんげんのごま和え

**9/3 木 マグロカツ
だし香るごまたっぷりソース**

かつお・昆布だしを利かせたごまソースで味わうマグロカツです。だしの旨みとごまの香ばしさが引き立つ、満足感のある一品に仕上げました。

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)

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

南瓜コロッケ

- 豚肉とキャベツのコンソメ炒め
- 人参のサラダ
- 枝豆のペペロンチーノ風

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

**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

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

**9/4 金 白身魚フライ
昆布だしを利かせたタルタルソース**

白身魚フライが1.5倍大きくなりました！タルタルソースは昆布だしにより、酸味が抑えられたまろやかな仕上がります。

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)

まごころ小箱小

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)

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

トマトソースで食べるコロッケ

- 白飯
- 豚肉とキャベツのコンソメ炒め
- 人参のサラダ
- 枝豆のペペロンチーノ風

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

**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

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

ワタミde健康

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

鶏肉のレモンバター風味

- 蓮根とツナのトマト煮込み
- ブロッコリーとひじきの明太風味マヨ和え
- ひよこ豆のクミン炒め

山椒を効かせた白身魚のXO醤ソース

- 鶏ひき肉と白菜のトロトロ煮
- ごぼうと3種豆のジンジャーサラダ
- こんにゃくと根菜の中華煮

豚肉と玉子のマスタードケチャップ炒め

- シャキシャキ水くわいときのこのガーリック炒め
- 五穀入り ツナとブロッコリーのサラダ
- ほうれん草のコクうまバターソテー

牛すき煮

- 玉子とグリーンピースのソテー
- 紫キャベツとかんぴょうの酢漬け
- 蓮根と蒸し鶏のごま炒め

9/4 金 豚肉となすの中華味噌炒め

- エビと野菜のチリソースがけ
- 中華風切干大根
- ほっこりさつま芋の甘露煮

御膳 好い日のおかず

日替わり6日間分(1人用) 2,700円 (税込)

白飯つき 好い日のおかず

日替わり6日間分(1人用) 3,000円 (税込)

照り焼きチキン

- 野菜のピリ辛そぼろ
- 春雨のさっぱり炒め
- いんげんと薄揚げのお浸し

白身魚のクリームソース

- ウインナーとキャベツのソテー
- 花野菜のさっぱりマリネ
- グリーンピースの和え物

牛肉とがんもどきの煮物

- 蓮根と竹輪のおおさ炒め
- さつま芋とマカロニのごまマヨサラダ
- 枝豆の和風和え

**9/3 木 だし汁がおいしい！
スケソウダラと野菜の和風煮**

- お麴とほうれん草の玉子とじ
- 蒸し鶏と切干大根の旨塩和え
- わかめと彩り野菜のお浸し

**自社の有機大根使用！
和風おろしハンバーグ**

- 絹揚げときのこの炒め物
- 野菜とわかめの酢の物
- キャベツのごま和え

鶏肉の甘酢あんかけ

- 春雨と野菜の中華炒め
- チンゲン菜と中華クラゲの和え物
- 白菜のゆず和え

△月曜日・木曜日、◎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。

◎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。