

※容器の仕様を順次変更しております。地域によって旧容器でお届けする場合があります。

◎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。



日替わり5日間
コース(1人用) 3,450円(税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 730円(税込)





日替わり5日間
コース(1人用) 3,550円(税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 750円(税込)





日替わり5日間
コース(1人用) 3,950円(税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 830円(税込)





日替わり5日間
コース(1人用) 2,950円(税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 630円(税込)



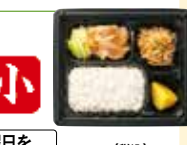


日替わり
5日間コース
(1人用) 3,100円(税込)
曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 660円(税込)





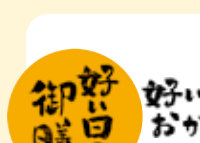
日替わり
5日間コース
(1人用) 2,350円(税込)
曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 470円(税込)





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





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)



9
7
月



3種の醬(ジャン)使用!
豚肉のチンジャオロース



オムレツ 中華風ホワイト
ソースがけ



じゃが芋のそぼろ炒め
とうもろこしの白和え
人参とツナの炒め物





サワラの白醤油焼き



白飯
豚肉じゃが
いんげんとコーンのマヨサラダ
大根のナムル



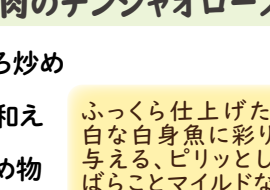
白身魚の
ニラあんかけ



3種の醬(ジャン)使用!
豚肉のチンジャオロース



じゃが芋のそぼろ炒め
とうもろこしの白和え
人参とツナの炒め物





サワラの白醤油焼き



豚肉じゃが
いんげんとコーンのマヨサラダ
大根のナムル



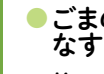
サワラの西京焼き



白飯
ひき肉じゃが
※まごころ小箱のみ入ります。
湯葉とひじきの和風サラダ
大根のナムル



塩こうじ肉じゃが



ごまの香り引き立つ
なすの醤油和え
梅でさっぱり!
蒸し鶏とひじきのサラダ
ブロッコリーと玉ねぎの
爽やか柚子こしょう仕立て

9
8
火



ワタミファームの有機きく芋使用!
牛肉と野菜の炒め物



がんもどきの白だし仕立て 加賀屋



キャベツと竹輪の中華味噌
わかめときゅうりのツナサラダ
大根と人参の煮物



チキンカツ
きのご和風あん



秋ちらしご飯
なすの南蛮風
豆の白和え
チンゲン菜と
薄揚げの和え物





ワタミファームの有機きく芋使用!
牛肉と野菜の炒め物



白身魚の
明太風味
マヨソース



キャベツと竹輪の
中華味噌
わかめときゅうりの
ツナサラダ
大根と人参の煮物





チキンカツ
きのご和風あん



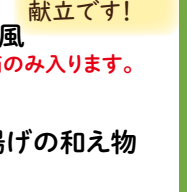
なすの南蛮風
豆の白和え
チンゲン菜と
薄揚げの和え物



チキンカツ
きのご和風あん



なすの南蛮風
豆の白和え
ほうれん草と薄揚げの和え物





まろやかバターチキンカレー



ほうれん草とマッシュルームの
パスタ
紫キャベツのアチャール
2種豆のコンソメ煮

9
9
水



やみつき香味だれの
油淋鶏(ユーリンチー)



マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て



ひじきと豆腐のマヨサラダ



玉子といんげんの炒め物



人参と薄揚げの金平



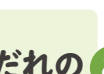
牛すき煮～特製だし仕立て～



白飯
三色いなりの煮物
いんげんとごぼうの金平
キャベツと高菜の炒め物



やみつき香味だれの
油淋鶏(ユーリンチー)



あさりと野菜の
ビーフン炒め



ひじきと豆腐のマヨサラダ



玉子といんげんの炒め物



人参と薄揚げの金平



牛すき煮～特製だし仕立て～



三色いなりの煮物
いんげんとごぼうの金平
キャベツと高菜の炒め物



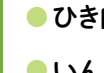
牛すき煮
～特製だし仕立て～



白飯
がんもどきの煮物
いんげんとごぼうの金平
※まごころ小箱のみ入ります。
キャベツと高菜の炒め物



やさしい味わいの
野菜と食べるプルコギ



ひき肉と玉子の生姜炒め
いんげんと竹輪のマヨサラダ
枝豆のひたし豆

9
10
木



国産サンマの煮付け
※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。



豚肉と大根の甘煮



卵の花
ほうれん草と白菜の黒ごま和え
ポテトの真砂和え



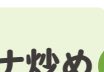
ワタミファームの有機大根使用!
マグロハンバーグ おろしポン酢のせ



白飯
揚げじゃが芋のキーマカレーソース
コールスローサラダ
昆布煮



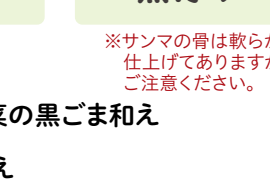
豚肉のスタミナ炒め
卵黄ソース



国産サンマの
煮付け



卵の花
ほうれん草と白菜の黒ごま和え
ポテトの真砂和え





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



揚げじゃが芋のキーマカレーソース
コールスローサラダ
昆布煮



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



白飯
じゃが芋のキーマカレーソース
※まごころ小箱のみ入ります。
ほうれん草のサラダ
昆布煮



アジの黒酢南蛮



ブロッコリーのおかかごま和え
さつま芋ときくらげのサラダ
かんぴょうと小松菜の
生姜醤油炒め

9
11
金



肉じゃがコロッケ



豚肉とキャベツの玉子炒め
枝豆とコーンの人参マヨサラダ
しば漬けと切干大根の甘酢和え
小松菜と薄揚げのお浸し



豚肉と野菜の旨煮



梅菜飯
肉しゅうまい
春雨とピーマンの炒め物
切干大根と葉大根の炒り煮



イカと豚肉の
トマト煮



肉じゃが
コロッケ



枝豆とコーンの人参マヨサラダ
しば漬けと切干大根の甘酢和え
小松菜と薄揚げのお浸し



豚肉と野菜の旨煮



肉しゅうまい
春雨とピーマンの炒め物
切干大根と葉大根の炒り煮



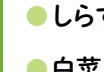
豚肉の旨煮



白飯
肉しゅうまい
春雨とピーマンの炒め物
※まごころ小箱のみ入ります。
わかめとねぎのナムル



とろっと玉子の親子煮



しらすとブロッコリーのゆず浸し
白菜と山菜の生姜酢和え
こんにゃくのごま煮

9
12
土



豚肉と野菜の和風煮



南瓜いなりの煮物
カリフラワーのツナ玉子サラダ
根菜と青菜の和え物
白菜のゆず和え



鶏肉の照りマヨソース



白飯
豚肉と野菜のごまだれがけ 加賀屋
さつま芋のレモン風味
ほうれん草とハムの和え物



新メニュー登場!!
9/8 火
チキンカツ
きのご和風あん





チキンカツ
きのご和風あん





特別弁当のご案内

秋の
大海老天重
登場

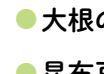
9月30日(水)お届け
早期ご注文締切日 9月16日(水)
裏表紙(16ページ)もご確認ください。



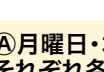
鶏肉となすのさっぱり煮



こうや豆腐の和風あんかけ
ポテトサラダ
キャベツのゆかり和え



豚肉と野菜の生姜焼き



お麴と椎茸の炊き合わせ
大根のカラフルマリネ
昆布豆

△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。