週間献立表 ふかしいも 2026年9月14日週

ご注文締切日 2026年9月9日(水)

※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。

こだわりだし一覧

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 / 貝だし / 昆布だし / 鶏と玉ねぎの旨みだし / 中華だし

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。

まごころおかず

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)

9/14(月)
- 和風ハンバーグ
- 中 じゃが芋と豆の煮物
- なすの南蛮風
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 昆布煮

9/15(火)
- 中 エビ油香る!エビチリ
- ゆで豚とわかめのサラダ ※ごまドレッシング小袋付
- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- 白 きゅうりとカニ風味かまぼこの中華和え
- チンゲン菜と人参のナムル

9/16(水)
- サーモンの塩焼き
- 豚肉と野菜のツナカレー
- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ワタミファームの有機大根使用! ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- 中 もやしと人参のポン酢和え

9/17(木)
- 鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め ワタミファーム A
- 美幌峠牧場生乳使用クリームコロッケ
- 中 しらすと野菜の炒め物
- 豆豆サラダ
- 大根のナムル

9/18(金) 敬老の日 献立
- 中 牛肉ときのこの甘辛煮 ワタミファーム
- ワタミファームの有機さつま芋と寿蒲鉾を添えて
- 白 中 厚揚げの銀杏あんかけ
- 彩り切干大根
- ほうれん草とごぼうのピーナッツ和え
- わかめとツナの和え物

9/19(土)
- 豚肉となすの味噌炒め
- 里芋と南瓜の煮物 加賀屋
- 白 ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツと椎茸の中華炒め
- 大豆ひじき

9/20(日)
- 鶏肉の和風トマト煮
- 白 がんもどきと湯葉入り青菜の炊き合わせ
- 蓮根の真砂和え
- 大根のカラフルマリネ
- 白 キャベツのしば漬け和え

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)

9/14(月)
- 豚肉となすの和風炒め煮
- 白飯
- 大根と人参の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

9/15(火)
- あさりのクリームソース
- 白 中 カニ風味かまぼことコーンの洋風ご飯
- 中 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- 中 豆のコンソメ煮

9/16(水)
- 白 牛肉と根菜の照り煮
- 白飯
- 野菜コロッケ
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

9/17(木)
- エビカツ
- 白飯
- 中 豚肉と切干大根の甘辛煮
- ほうれん草の白和え
- キャベツのカレー炒め

9/18(金) 敬老の日 献立
- ワタミファームの有機人参使用! サンマの秋色おろしポン酢
- ※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。
- 高菜明太風味ご飯
- 自家製厚焼き玉子
- なすの生姜風味
- ワタミファームの有機黒大豆使用! 黒大豆の甘煮
- ワタミファームで採れた人参を使用した彩り豊かな人参おろしと塩ポン酢で、秋らしくさっぱり味わえる一品です。
- 長寿と健康への願いを込めてワタミファームの黒大豆を使用した甘煮をご用意しました!

9/19(土)
- 白 牛肉のゆず味噌ソースがけ
- 白飯
- 中 大根のそぼろあんかけ
- 大豆とひじきのわさびマヨ和え
- 中 ほうれん草とコーンの炒め物

9/20(日)
- 中 豚肉の香味ソース
- 白飯
- 白 豆腐と野菜の生姜風味
- ブロッコリーとハムのサラダ
- 小松菜ときのこの和え物

まごころダブル

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)

9/14(月)
- 和風ハンバーグ & 貝と野菜の和風煮
- なすの南蛮風
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 昆布煮

9/15(火)
- 鶏肉のチャプチェ & 中 エビ油香る!エビチリ
- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- 白 きゅうりとカニ風味かまぼこの中華和え
- チンゲン菜と人参のナムル

9/16(水)
- 中 豚肉と高菜の炒め物 & サーモンの塩焼き
- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ワタミファームの有機大根使用! ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- 中 もやしと人参のポン酢和え

9/17(木)
- 中 玉子焼き甘酢あん & 鶏肉とヤングコーンのバター醤油炒め
- 中 しらすと野菜の炒め物
- 豆豆サラダ
- 大根のナムル

9/18(金) 敬老の日 献立
- 中 ワタミファーム 牛肉ときのこの甘辛煮 ワタミファームの有機さつま芋と寿蒲鉾を添えて & ホッケの塩焼き
- 白 中 厚揚げの銀杏あんかけ
- 肉しゅうまい
- わかめとツナの和え物

9/19(土)

9/20(日)

敬老の日がある前週、9/18(金)は特別なメニューでお届けします。

まごころおかず / まごころダブル

9/18(金) 敬老の日 献立

牛肉ときのこの甘辛煮 ワタミファームの有機さつま芋と寿蒲鉾を添えて

ワタミファームで採れた有機さつま芋の、素材のおいしさをお届けします。華やかに寿蒲鉾も添えました。

厚揚げの銀杏あんかけ

「長寿」が花言葉である銀杏をトッピングしました♪

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)

9/14(月)
- 豚肉となすの和風炒め煮
- 大根と人参の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

9/15(火)
- あさりのクリームソース
- 中 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ
- 中 豆のコンソメ煮

9/16(水)
- 白 牛肉と根菜の照り煮
- 野菜コロッケ
- なますのゆず風味
- ひじきと枝豆の炒り煮

9/17(木)
- エビカツ
- 中 豚肉と切干大根の甘辛煮
- ほうれん草の白和え
- キャベツのカレー炒め

9/18(金) 敬老の日 献立
- ワタミファームの有機人参使用! サンマの秋色おろしポン酢
- ※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。
- 自家製厚焼き玉子
- なすの生姜風味
- ワタミファームの有機黒大豆使用! 黒大豆の甘煮
- ワタミファームで採れた人参を使用した彩り豊かな人参おろしと塩ポン酢で、秋らしくさっぱり味わえる一品です。
- 長寿と健康への願いを込めてワタミファームの黒大豆を使用した甘煮をご用意しました!

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)

9/14(月)
- 豚肉となすの和風炒め煮
- 白飯
- 大根と人参の炊き合わせ
- キャベツと蒸し鶏の味噌マヨサラダ ※まごころ小箱のみ入ります。
- ブロッコリーのごま和え

9/15(火)
- 鶏肉とキャベツのコンソメ炒め
- 白飯
- ほうれん草のクリームソース
- ブロッコリーとレーズンのナッツサラダ ※まごころ小箱のみ入ります。
- 中 豆のコンソメ煮

9/16(水)
- 肉詰めいなりの煮物
- 白飯
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- なますのゆず風味 ※まごころ小箱のみ入ります。
- ひじきと枝豆の炒り煮

9/17(木)
- エビカツ
- 白飯
- 中 豚肉と切干大根の甘辛煮 ※まごころ小箱のみ入ります。
- ほうれん草の白和え
- 中 キャベツのカレー炒め

9/18(金) 敬老の日 献立
- ワタミファームの有機人参使用! アジの秋色おろしポン酢
- ワタミファームで採れた人参を使用した彩り豊かな人参おろしと塩ポン酢で、秋らしくさっぱり味わえる一品です。
- 白飯
- 中 切り昆布とひき肉の炒め物 ※まごころ小箱のみ入ります。
- なすの生姜風味
- いんげんと人参のお浸し

ワタミdeおいしい健康

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)

9/14(月)
- やわらか牛肉とブロッコリーのコクうま中華炒め
- 揚げさつま芋とお豆のそぼろ煮
- 豆腐とザーサイのサラダ
- 生姜をきかせた切干大根

9/15(火)
- 鶏肉ときのこのまろやか和風クリームソース
- ほうれん草とハムのソテー
- 白菜のローストピーナッツ和え
- さつま芋のさっぱりレモン煮

9/16(水)
- ピリッと辛いとろ〜り卵をからめて食べる豚肉のスタミナ炒め
- だし香る大豆と野菜の煮物
- ビーツのポテトサラダ
- しらすと小松菜のおろし和え

9/17(木)
- ねばねばソースで食べる!国産鶏むね肉の唐揚げ
- ジャーマンポテト
- レンズ豆ともち麦入りキャロットラペ
- アスパラと塩昆布のだし煮

9/18(金)
- ヘルシー仕立て!揚げない炒め酢豚
- ふんわりこうや豆腐と白菜の中華風うま煮
- キャベツと青菜の中華浸し
- ごぼうのごまがらめ

好い日の御膳

日替わり6日間分(1人用) 2,700円(税込)

- 好い日のおかず

白飯つき

日替わり6日間分(1人用) 3,000円(税込)

- 好い日の御膳

Ⓐ 9/14(月)にお届け / Ⓑ 9/15(火)にお届け

- だし香る 豚肉の柳川煮
- こうや豆腐の柚子だしあんかけ
- 3色野菜のごま和え
- キャベツと塩昆布の和え物
- 自家製 鶏の唐揚げ
- かまぼこと野菜の旨煮
- こんにゃくと野菜の白和えサラダ
- もやしの高菜和え
- 白身魚のグリル香味マヨソース
- ポテトと野菜のマスタードソテー
- キャベツと豆のトマトドレサラダ
- 小松菜とコーンの炒め物

Ⓐ 9/17(木)にお届け / Ⓑ 9/18(金)にお届け

- 豚肉ときくらげの中華炒め
- 塩麻婆こうや豆腐
- 五目しゅうまい
- 小松菜と人参の中華炒め
- 直火で焼いたチキンステーキペッパーソース
- じゃが芋と野菜のバターソテー
- ブロッコリーとツナの青しそサラダ
- 絶妙な甘さに仕上げた人参のグラッセ
- 白身魚フライ
- ひき肉とチンゲン菜の炒め物
- いんげんとコーンのマヨサラダ
- 白菜と薄揚げのお浸し

Ⓐ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。

お弁当・お惣菜 WEBアンケート ＼大募集／

スマートフォンのカメラで下のコードを読み取ってください♪

毎月抽選で100名さまにQUOカードPay 500円分プレゼント♪

こちらから!

◎お召し上がりの際は、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いております。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。