

※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。

この
だし
一
覧

わたみの
かさねだし
貝だし

わたみの
白だし
昆布だし

かつおだし
鶏と玉ねぎの
旨みだし

あごだし
中華だし

いりこだし

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)

まごころ御膳
日替わり5日間コース(1人用) 3,550円(税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 750円(税込)

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)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 830円(税込)

まごころ手鞠
日替わり5日間コース(1人用) 2,950円(税込)
曜日を選ぶコース(1食あたり) 630円(税込)

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

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

御膳 好い日のおかず
日替わり6日間コース(1人用) 2,700円(税込)
白飯つき 好い日のおかず 日替わり6日間コース(1人用) 3,000円(税込)

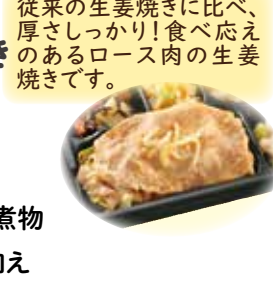
9/28月

- 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

New

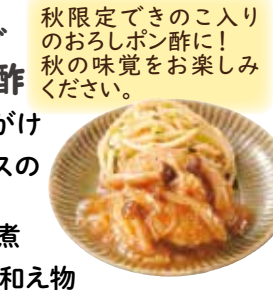
9/29火

- ワタミファーム 一枚肉の豚ロース生姜焼き
海鮮しゅうまい
カリフラワーとツナのサラダ
じゃが芋とひじきの煮物
白菜と人参の中華和え



9/30水

- ワタミファーム マグロハンバーグきのこおろしポン酢
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
ほうれん草とハムの和え物



10/1木

- 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

10/2金

- アジの醤油焼き
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
枝豆のペペロンチーノ風

10/3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

10/4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

- 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

- 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

- 貝と野菜のもろみ醤油炒め
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

- 赤魚煮付け
白飯
豚肉と根菜の金平
卵の花ポテトサラダ
チンゲン菜と薄揚げの和え物

- 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

- 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

- 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

- 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

- 豚肉と小松菜の玉子中華炒め & イワシの生姜煮
カリフラワーとツナのサラダ
海鮮しゅうまい
白菜と人参の中華和え

- 豚肉とホルモンの味噌炒め & ワタミファーム マグロハンバーグきのこおろしポン酢
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
ほうれん草とハムの和え物

- 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

- 牛肉となすの和風煮 生姜トッピング & アジの醤油焼き
ひき肉と野菜の炒め物
ブロッコリーとハムのサラダ
枝豆のペペロンチーノ風

- 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

- 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

- 貝と野菜のもろみ醤油炒め
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

- 赤魚煮付け
豚肉と根菜の金平
卵の花ポテトサラダ
チンゲン菜と薄揚げの和え物

- 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

- 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

- カレイの唐揚げねぎゴマソース
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

- 貝と野菜のもろみ醤油炒め
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

- 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

- 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

- 鶏肉とブロッコリーの照り焼き
柚子香る!かぶのひき肉あんかけ
シャキシャキ食感 人参のフレンチラベ
ほうれん草ともやしのほんのりわさび風味

- 牛肉となすの味噌仕立て
南瓜のすりごま和え
蒸し鶏と小松菜の塩だれサラダ
昆布と3種豆のやさしい煮物

- ポルチーニ香る 豚肉のきのこクリームソース
ひらさやいんげんとときらげのカレー炒め
パパイヤと大根の塩レモンマリネ
人参のナポリタン風

- 鶏肉とさつま芋のほっこり煮
こんにゃくと大根の田楽
野菜とわかめの酢の物 ゆず風味
白菜と玉ねぎのだし煮

- 豚もも肉の回鍋肉
絹揚げとチンゲン菜の中華煮
カリフラワーのカレーマリネ
きくらげともやしのエビ油ナムル

- 自家製 チキン南蛮
切干大根と椎茸の煮物
キャベツとカニ風味かまぼこの和え物
ほうれん草とハムの和え物

- 優しい味わい♪ スケソウダラの煮付け
春雨と野菜の炒め物
ほうれん草と薄揚げの煮浸し
もやしとひじきの梅和え

- うま味染みだす 牛すき煮
さつま芋の煮物
野菜とわかめの酢の物
ブロッコリーのおかか和え

- A 10/1 木にお届け
B 10/2 金にお届け

- メンチカツ
白菜と春雨のクリーム煮
人参とツナのサラダ
いんげんとコーンの炒め物

- 直火で焼いた 鶏肉の塩麹焼き
揚げボールと湯葉入り青菜の炊き合わせ
切干大根とブロッコリーの和風マヨサラダ
ピリ辛こんにゃく

- 豚肉と春雨の 坦々風炒め
なすの中華あん
花野菜のさっぱりマリネ
チンゲン菜と人参のナムル

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。

New まごころおす 一枚肉の豚ロース生姜焼き
従来の生姜焼きに比べ、厚さしっかり! 1枚1枚丁寧に焼上げた食べ応えのあるロース肉に、ワタミファームの有機生姜をトッピングしました♪

毎日のお弁当の感想を大募集! ぜひお声をきかせてください!
お弁当・お惣菜 大募集 WEBアンケート
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! QRコード

◎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よくご注意ください。◎卵、豆腐、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す。

◎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。