

※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。

まごころおかず

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日間分(1人用) 2,700円(税込)

白飯つき 好い日のおかず 御膳

日替わり6日間分(1人用) 3,000円(税込)

10/5月

中 牛肉と野菜の五目炒め

● さつま芋と蒸し鶏のオリーブオイル風味

● 切干大根と高菜の炒り煮

● 豆とオクラの和風ひじきサラダ

● チンゲン菜と薄揚げの和え物

アジフライだし香るごまたっぷりソース

● 白飯

● 豚肉と絹揚げの煮物

● 切干大根とカニ風味かまぼこのサラダ

● キャベツのカレー炒め

かつお・昆布だしを加えた奥深い味わいのごまたっぷりのソースがアジフライと相性抜群です。

中 牛肉と野菜の五目炒め

● 切干大根と高菜の炒り煮

● 豆とオクラの和風ひじきサラダ

● チンゲン菜と薄揚げの和え物

エビとじゃが芋のマヨソース

アジフライだし香るごまたっぷりソース

● 豚肉と絹揚げの煮物

● 切干大根とカニ風味かまぼこのサラダ

● キャベツのカレー炒め

かつお・昆布だしを加えた奥深い味わいのごまたっぷりのソースがアジフライと相性抜群です。

まごころ小箱

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)

豆腐ハンバーグ和風あん

● 白飯

● ひき肉と絹揚げの和風煮

● 切干大根とカニ風味かまぼこのサラダ

● キャベツのカレー炒め

※まごころ小箱のみ入ります。

野菜たっぷりビーフシチュー

● ツナとほうれん草の和風パスタ

● 人参とグリーンピースの玉子マヨ

● 箸休めの いんげんとコーン

ハ宝菜

● チヂミ

● もやしときゅうりのキムチ和え

● 小松菜と人参の中華炒め

10/6火

タンドリーチキン風

● 野菜クロック

● こうや豆腐の湯葉あんかけ

● ごぼうとベーコンのマヨサラダ

● わかめとねぎのナムル

スパイス感と豆乳のまろやかさが絶妙です。

中 豚肉と野菜のねぎ塩だれ

● 二色そぼろご飯

● 南瓜いなのり煮物

● 蒸し鶏とキャベツのカリカリ梅和え

● ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

イカカツ&エビカツ

● こうや豆腐の湯葉あんかけ

● ごぼうとベーコンのマヨサラダ

● わかめとねぎのナムル

タンンドリーチキン風

生姜としその風味が豊かな真アジの天ぷらが登場!かつおだし・かさねだし・昆布だしを利かせた天つゆジュレで深みのある一品に。

中 豚肉と野菜のねぎ塩だれ

● 南瓜いなのり煮物

● 蒸し鶏とキャベツのカリカリ梅和え

● ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

中 豚肉と野菜のねぎ塩だれ

● 白飯

● 南瓜いなのり煮物

● 蒸し鶏とキャベツの梅和え

● グリーンピースの和え物

※まごころ小箱のみ入ります。

白身魚と彩り野菜のマリネソース

● 豆腐そぼろのガバオ風味炒め

● さつま芋と五穀のシーザーサラダ

● ほうれん草と蒸し鶏のソテー

親子煮

● 炒り豆腐

● ほうれん草としめじの和え物

● いんげんと人参のお浸し

10/7水

豚肉と花野菜の塩こうじ炒め

● 白身魚のつみれと人参の炊き合わせ

● じゃが芋のそぼろ炒め

● なますのゆず風味

● 人参とツナの炒め物

味噌チキンカツ

● 白飯

● キャベツとウインナーのトマトソース

● 枝豆とマカロニのサラダ

● 人参と薄揚げの金平

豚肉と花野菜の塩こうじ炒め

● さつま芋のかき揚げ&真アジのしそ巻き天ぷら天つゆジュレ

● じゃが芋のそぼろ炒め

● なますのゆず風味

● 人参とツナの炒め物

味噌チキンカツ

● キャベツとウインナーのトマトソース

● 枝豆とマカロニのサラダ

● 人参と薄揚げの金平

味噌チキンカツ

● 白飯

● キャベツとウインナーのトマトソース

● 枝豆とマカロニのサラダ

● 人参と薄揚げの煮物

※まごころ小箱のみ入ります。

サワラの柚庵焼き

● 小松菜ときのこのソテー

● 豆腐干とひじきのマヨサラダ

● 揚げさつま芋のだしバター風味

甘エビ入りクリームクロック

● 玉子とほうれん草のソテー

● ブロッコリーとパプリカのシーザーサラダ

● コーンと人参の炒め物

10/8木

鶏の唐揚げ

● マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て

● 豆のマスタードサラダ

● 根菜のケチャップ炒め

● キャベツの塩昆布和え

国産イワシの梅煮

※イワシの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

● 白飯

● なすのそぼろあん

● ほうれん草と白菜の黒ごま和え

● 小松菜と薄揚げのお浸し

鶏の唐揚げ

● 豆のマスタードサラダ

● 根菜のケチャップ炒め

● キャベツの塩昆布和え

あさりのクリームソース

国産イワシの梅煮

※イワシの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

● なすのそぼろあん

● ほうれん草と白菜の黒ごま和え

● 小松菜と薄揚げのお浸し

アジの塩焼き

● 白飯

● なすのそぼろあん

● ほうれん草と白菜の黒ごま和え

● うぐいす豆

※まごころ小箱のみ入ります。

甘酢肉団子と豚もも肉のチンジャオロース風

● 麻婆しらたき

● キャベツと蓮根とコーンのマリネ

● 山菜と人参のナムル

直火で香ばしく仕上げた豚肉の味噌焼

● ブロッコリーのカニ風味あんかけ

● 白菜と大根のツナマヨサラダ

● さつま芋のごま和え

10/9金

ブリの揚げ煮

● 豆腐チャンプルー

● ワタミファームの有機人参使用! ブロッコリーのおろし人参サラダ

● 白菜と大根のツナマヨサラダ

● 枝豆のだしジュレ

豚焼肉

● 香りご飯(青じそ)

● あさりと春雨の生姜炒め

● 卵の花といんげんのサラダ

● チンゲン菜と人参のナムル

鶏肉といんげんのバター醤油

● ワタミファームの有機人参使用! ブロッコリーのおろし人参サラダ

● 白菜と大根のツナマヨサラダ

● 枝豆のだしジュレ

ブリの揚げ煮

豚焼肉

● あさりと春雨の生姜炒め

● 卵の花といんげんのサラダ

● チンゲン菜と人参のナムル

豚焼肉

● 白飯

● あさりと春雨の生姜炒め

● 卵の花といんげんのサラダ

● ほうれん草のナムル

※まごころ小箱のみ入ります。

オレガノ香るチキントマト煮

● ウインナーと野菜のコンソメ煮

● 青パパイアのソムタム風

● 南瓜のミルク煮

鶏肉と大根の煮物

● 切干大根と小松菜の甘辛煮

● ツイストマカロニの梅マヨサラダ

● 白菜の塩昆布和え

10/10土

豚肉と厚揚げの炒め物

● ゆで野菜の梅マヨソース

● なすの生姜風味

● もやしと中華くらげのナムル

● コーンと人参の炒め物

牛肉としらたきの煮物

● 白飯

● 大根の湯葉あんかけ

● わかめと蒸し鶏の酢味噌和え

● ほうれん草とハムの和え物

10/7水

豚肉と花野菜の塩こうじ炒め

かつおだし、あごだし、昆布だしを使用し味を引き立てました。花野菜のブロッコリー、カリフラワー、豚肉のシンプルな一品。

10/10土

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!

肉団子の和風あんかけ

● じゃが芋といんげんのあおさ炒め

● ほうれん草と人参のごま和え

● キャベツとしば漬けの和え物

◎お召し上りの際は、よく噛んでのど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・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。