

※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。

だし一覽

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

日替わり6日間分(1人用) 3,000円 (税込)

10/12月

鯖フライ (ワタミファームA)
美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースがけ

- 豚肉と春雨の彩り炒め
- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- シャキシャキごぼうサラダ
- 昆布豆

白だし香る 牛肉じゃが (加賀屋)

- 白飯
- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
- 金時豆

祝日
スポーツの日

祝日
スポーツの日

祝日
スポーツの日

祝日
スポーツの日

A 10/12月にお届け
B 10/13火にお届け

鶏肉のトマトソース

- 野菜の洋風炒め
- ほうれん草とコーンのサラダ
- 枝豆のペペロンチーノ風

10/13火

豆腐ハンバーグ 和風ソース

- 揚げじゃが芋のキーマカレーソース
- 人参の粒マスタードサラダ
- 玉子といんげんの炒め物
- もやしと高菜のソテー

ワタミファームの有機人参使用!
豚肉と玉ねぎの人参だしソース

- 黒米入りご飯
- カリフラワーとインゲンのソテー
- 大学芋
- もやしと人参のボン酢和え

豆腐ハンバーグ & あさりと鶏肉の野菜和風あん

- 人参の粒マスタードサラダ
- 玉子といんげんの炒め物
- もやしと高菜のソテー

ワタミファームの有機人参使用!
豚肉と玉ねぎの人参だしソース

- カリフラワーとインゲンのソテー
- 大学芋
- もやしと人参のボン酢和え

ワタミファームの有機人参使用!
豚肉と玉ねぎの人参だしソース

- 白飯
- カリフラワーとインゲンのソテー
- 大学芋
- 白菜と薄揚げのお浸し

ガーリック香る! ガリバタチキン

- 蓮根とキャベツのカレー和え
- 彩り鮮やか大根マリネ
- やさしい味わいチリコンカン

とんかつ 和風あんかけ

- じゃが芋と人参の金平
- ひじきと蓮根の和風サラダ
- ほうれん草ともやしのわさび醤油和え

10/14水

黒酢酢豚 お肉と野菜のごろっと感にこだわった食べ応えのある一品です。

- わかめと野菜のゆず味噌ソースがけ
- こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め
- ブロッコリーと玉子のサラダ
- 大根と人参の煮物

白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

- 白飯
- 豆腐そぼろの炒り煮
- しば漬けと切干大根の甘酢和え
- 昆布煮

黒酢酢豚 & 白身魚の西京焼き

- こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め
- ブロッコリーと玉子のサラダ
- 大根と人参の煮物

白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

- 豆腐そぼろの炒り煮
- しば漬けと切干大根の甘酢和え
- 昆布煮

白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

- 白飯
- 豆腐そぼろの炒り煮
- 切干大根の梅しそ和え
- 昆布煮

白身魚のムニエル風 トマトクリームソース

- 玉子とカニカマのソテー
- 蒸し鶏とレンズ豆のおろしりんごサラダ
- アスパラのアヒージョ風

野菜たっぷりキーマカレー

- なすとベーコンのコンソメ炒め
- キャベツと人参のツナサラダ
- いんげんとコーンの炒め物

10/15木

ワタミファーム
有機きく芋使用! 豚肉のひじき炒め

- 海老餃子 中華あんかけ
- 根菜とひき肉の煮物
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 小松菜と薄揚げのお浸し

アジの醤油焼き

- 白飯
- 豚肉と彩り野菜のごまだれ仕立て
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

エビフライ & アジフライ (ワタミファーム)
有機きく芋使用! 豚肉のひじき炒め

- 根菜とひき肉の煮物
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 小松菜と薄揚げのお浸し

アジの醤油焼き

- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

ブリの照り焼き

- 白飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

冷たいタレで楽しむ 鶏肉のさっぱり香味ソース

- あさりのうま味たっぷり中華炒め
- 切干大根と蒸し鶏の食物繊維たっぷりサラダ
- あおさ香るじゃが芋のコンソメ煮

A 10/15木にお届け
B 10/16金にお届け

直火で焼いた銀ヒラスの照り焼き

- 豚肉と野菜の高菜炒め
- ブロッコリーと人参の生姜マヨサラダ
- ほうれん草のだし煮

10/16金

ワタミファームの有機大根使用!
国産サンマのみぞれあん ※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります。ご注意ください。

- キャベツとウインナーのトマトパスタ
- なすの南蛮風
- とうもろこしの白和え
- いんげんとツナの和え物

コーンクリームコロッケ

- 薄揚げと葉大根の炊き込み風ご飯
- 豚肉と白菜のとろーり煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんのごま和え

鶏肉の照り焼き 卵黄ソース (ワタミファーム)
国産サンマのみぞれあん ※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります。ご注意ください。

- なすの南蛮風
- とうもろこしの白和え
- いんげんとツナの和え物

コーンクリームコロッケ

- 豚肉と白菜のとろーり煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんのごま和え

甘エビ入りクリームコロッケ

- 白飯
- 豚肉と白菜のとろーり煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんと人参のお浸し

たっぷり根菜とブリの揚げ煮

- 蒸し鶏と切干大根の柚子こしょう和え
- 湯葉の和風サラダ
- 箸休めの 金時豆

牛肉入りコロッケ

- 豚肉と野菜の旨塩炒め
- 彩り野菜のごまマヨサラダ
- 白菜と薄揚げのお浸し

10/17土

鶏肉のデミソース

- 大根と豚肉の煮物
- 卵の花
- ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツのごま和え

豚肉と青菜の炒め物

- 白飯
- 肉団子のごま照り
- 大根のカラフルマリネ
- 南瓜とひじきの甘煮

10/17土

季節限定 10/13は さつま芋の日!

まごころ御膳 まごころ手鞠

10/13火 副菜

大学芋

秋の味覚をお楽しみください♪

お弁当と楽しむ菊芋茶習慣

まいにち 健やかセット

冷蔵のお弁当・お惣菜をワタミオリジナルの菊芋茶と一緒にご注文いただくことで、1日あたり60円お得になるセットです。

菊芋茶単品購入の場合: 1本 税込220円

一例 「まごころ手鞠」5日間コースの場合

×5日間 [日替わり5日間コース] 税込2,950円

×5本 [菊芋茶5本] 税込1,100円

通常、合計税込4,050円のところ **→ 税込3,750円**

詳しくは「まごころスタッフ」までお声掛けください。

コク旨! 豚肉じゃが

- 大根とこんにゃくの炊き合わせ
- ほうれん草ともやしの味噌和え
- わかめとツナの和え物

△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・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。