

※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 タル

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)

10/19 月

チキン南蛮 (ワタミファーム) 有機きく芋のタルタルソース

●花野菜と五穀のトマトドレッシングサラダ

●切干大根と枝豆の煮物

●蓮根とこんにゃくの金平

●チンゲン菜と人参のナムル

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。

●白飯

●麻婆なす

●豆豆サラダ

●大根とこんにゃくのサイコロ煮

ワタミファームの有機きく芋とイカと豚肉のタルタルソース

●切干大根と枝豆の煮物

●蓮根とこんにゃくの金平

●チンゲン菜と人参のナムル

ふっくら仕上げた淡白な白身魚に、中華だしのコクと深みが溶け込んだ野菜あんをかけました。

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。

●麻婆なす

●豆豆サラダ

●大根とこんにゃくのサイコロ煮

銀ヒラスの西京焼き

●白飯

●麻婆なす

●豆豆サラダ

※まごころ小箱のみ入ります。

●大根のおかか和え

国産鶏むね肉とまいたけのマヨマスタードソース

●キャベツとヤングコーンのトマト煮

●人参とハムの彩りマリネ

●大根とグリーンピースのコンソメ仕立て

鶏肉と芽キャベツの和風コンソメ煮

●南瓜いなのり煮物

●真砂マカロニサラダ

●うぐいす豆

10/20 火

中身魚の中華風野菜あん

●豚肉ともやしのニラ炒め

●じゃが芋といんげんのおおさ炒め

●ブロッコリーとハムのサラダ

●煮豆

奥深い旨みと香りのある「わたみのかさねだし」を効かせたこだわりの一品です。

ワタミファームの有機生姜使用! 豚肉の生姜焼き

ワタミファームで採れた有機生姜をトッピングし、より豊かに生姜の香りが楽しめる一品にリニューアルしました♪

●サーモン菜飯

●カサネ

●南瓜と人参の炊き合わせ

●切干大根の青じそサラダ

●小松菜ときのこの和え物

ワタミファームの有機きく芋と白身魚の中華風野菜あん

●じゃが芋といんげんのおおさ炒め

●ブロッコリーとハムのサラダ

●煮豆

ワタミファームの有機生姜使用! 豚肉の生姜焼き

●南瓜と人参の炊き合わせ

●切干大根の青じそサラダ

●小松菜ときのこの和え物

豚肉の生姜焼き

●白飯

●南瓜と人参の炊き合わせ

※まごころ小箱のみ入ります。

●わかめと切干大根のツナサラダ

●ほうれん草ときのこの和え物

山椒香る ピリ辛麻婆豆腐

●国産鶏むね肉のねりごま和え

●ピーツときのこのサラダ

●ツナとごぼうのうま塩和え

直火で焼き上げたポークソテー

●つきこんと薄揚げの金平

●小松菜ともやしのおかか和え

●彩りピーマンの塩昆布炒め

10/21 水

牛すき煮 ~特製だし仕立て~

●カニカマの天ぷら 天つゆジュレ

●鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

●たけのこの姫皮とグリーンピースの和え物

●切干大根のトマト風味

カレイの唐揚げ ねぎゴマソース

●白飯

●ひじきと枝豆の炒り豆腐

●マカロニの真砂クリーム煮

●ほうれん草のだし煮

牛すき煮 ~特製だし仕立て~

●サーモンの塩焼き

●鶏肉とキャベツのコンソメ炒め

●たけのこの姫皮とグリーンピースの和え物

●切干大根のトマト風味

カレイの唐揚げ ねぎゴマソース

●ひじきと枝豆の炒り豆腐

●マカロニの真砂クリーム煮

●ほうれん草のだし煮

白身魚の白味噌ごまだれ

●白飯

●ひじきと枝豆の炒り豆腐

●マカロニの真砂クリーム煮

※まごころ小箱のみ入ります。

●ほうれん草のだし煮

赤魚のアクアパッツァ風

●エビと蓮根のガーリック炒め

●キャベツとレーズンの甘酢仕立て

●箸休めの 枝豆とコーン

エビたっぷり♪ エビチリ

●なすとピーマンの味噌炒め

●カリフラワーとツナのサラダ

●ほうれん草ときのこの和え物

10/22 木

とんかつ オリジナルソース

●枝豆のふわふわ豆腐

●なすとベーコンのコンソメ炒め

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●もやしと人参のポン酢和え

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

●じゃがバタコーン

●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物

●人参とツナの炒め物

とんかつ&メンチカツ オリジナルソース

●エビと絹揚げのそぼろ炒め煮

●なすとベーコンのコンソメ炒め

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●もやしと人参のポン酢和え

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

●じゃがバタコーン

●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物

●人参とツナの炒め物

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

●じゃがバター

●ブロッコリーと蒸し鶏の和え物

※まごころ小箱のみ入ります。

●人参とツナの炒め物

牛肉と皮つきごぼうのうま味たっぷり金平炒め

●もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ

●ブロッコリーとカニカマのお浸し

●ほんのり甘いうぐいす豆

赤魚の醤油焼き

●こうや豆腐と野菜の炒め物

●わかめと蒸し鶏の酢味噌和え

●南瓜とひじきの甘煮

10/23 金

赤魚の煮付け

●豚肉とキャベツのクリーム煮

●お麴のひき肉あんかけ

●ポテトサラダ

●ほうれん草とコーンの炒め物

油淋鶏(ユーリンチー)

●高菜明太風味ご飯

●ほうれん草と玉子の炒め物

●あおさポテトサラダ

●キャベツのしば漬け和え

豚肉となすのポン酢ジュレ ゆず風味

●赤魚の煮付け

●お麴のひき肉あんかけ

●ポテトサラダ

●ほうれん草とコーンの炒め物

油淋鶏(ユーリンチー)

●ほうれん草と玉子の炒め物

●あおさポテトサラダ

●キャベツのしば漬け和え

油淋鶏(ユーリンチー)

鶏肉と中華だしの旨みと、ごま油とねぎの香りが引き立つ、ご飯が進む一品です。

●白飯

●ほうれん草と玉子の炒め物

●あおさポテトサラダ

※まごころ小箱のみ入ります。

●キャベツと葉大根の梅おかか和え

ピリッと生姜をきかせた豚肉の生姜焼き

※卵の花ポテトサラダ添え

●ほうれん草と薄揚げの和え物

●ツナとオクラのわさび和え

●ほっこり甘い南瓜金時

ポークチャップ

●ほうれん草ときのこのソテー

●さっぱりコールスローサラダ

●バジルポテト

10/24 土

鶏肉の玉子あん

●豚肉とこんにゃくの炒め物

●麻婆春雨

●ほうれん草と薄揚げの塩こうじ和え

●カリフラワーのソテー

牛肉と野菜のトマト煮

●白飯

●花野菜のコンソメ煮

●ツイストマカロニサラダ

●切干大根のカレー風味

鶏肉の生姜だれ

●白飯

●豚肉と野菜の高菜炒め

●ニラ玉もやし

●三色煮豆

鶏肉の香味ソース

●鶏団子とわかめの炊き合わせ

●さつま芋のごま和え

●人参のサラダ

●枝豆のペペロンチーノ風

九州名物 柔うどん 再登場

裏表紙(16ページ)にて販売中

味噌チキンカツ

●いんげんと椎茸の彩り和風煮

●切干大根のツナサラダ

●ひじきと枝豆の煮物

味噌チキンカツ

●いんげんと椎茸の彩り和風煮

●切干大根のツナサラダ

●ひじきと枝豆の煮物

◎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・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。