

※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
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)

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)

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)
曜日を選べるコース(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)
曜日を選べるコース(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)
曜日を選べるコース(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)
曜日を選べるコース(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)

11/9 月

ハンバーグ 美幌峠牧場生乳使用のきのこのクリームソース

- ブロッコリーとこうや豆腐の炒め物
- なすとベーコンのコンソメ炒め
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 昆布煮

エビカツ

- 白飯
- 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

ハンバーグ 美幌峠牧場生乳使用のきのこのクリームソース

- なすとベーコンのコンソメ炒め
- 切干大根の明太風味マヨサラダ
- 昆布煮

エビカツ

- 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

エビカツ

- 白飯
- 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

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

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

11/10 火

エビ油香る!エビチリ

- ゆで豚とわかめの温サラダ 自家製ごまドレッシング
- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- 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

焼肉の和民の特製ダレ使用!豚焼肉

- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- 大根と人参の炊き合わせ
- だし香る和風ポテトサラダ
- ほうれん草のだし煮

鶏肉のチャプチェ

- 大豆と彩り野菜の味噌炒め
- 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

焼肉の和民の特製ダレ使用!豚焼肉

- 大根と人参の炊き合わせ
- だし香る和風ポテトサラダ
- ほうれん草のだし煮

焼肉の和民の特製ダレ使用!豚焼肉

- 白飯
- 大根と人参の炊き合わせ
- だし香る和風ポテトサラダ
- ほうれん草のだし煮

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

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

11/11 水

コク旨 回鍋肉 (ホイコーロー)

- メンチカツ
- さつま芋のごま和え
- 豆豆サラダ
- 大根のナムル

鶏肉の照り焼き

- 白飯
- 豚肉とこうや豆腐の肉豆腐
- なすの生姜風味
- いんげんのごま和え

玉子焼き甘酢あん

- さつま芋のごま和え
- 豆豆サラダ
- 大根のナムル

鶏肉の照り焼き

- 豚肉とこうや豆腐の肉豆腐
- なすの生姜風味
- いんげんのごま和え

サバの塩焼き

- 白飯
- 切干大根のチャプチェ風
- なすの生姜風味
- いんげんと人参のお浸し

ピリッと辛い ところ〜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

自身魚のグリル 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

11/12 木

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
- ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- 小松菜と薄揚げのお浸し

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

豚肉と高菜の炒め物

- 花野菜のチーズ入りポテトサラダ
- ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え
- 小松菜と薄揚げのお浸し

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

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
- ひじきと枝豆の炒り煮

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

豚肉ときくらげの中華炒め

- 塩麻こうや豆腐
- 五目しゅうまい
- 小松菜と人参の中華炒め

11/13 金

牛肉のおろし人参ポン酢

- 肉しゅうまい
- 彩り切干大根
- 南瓜とひよこ豆のピーナッツ和え
- いんげんとコーンの炒め物

あさりのクリームソース

- カニ風味かまぼことコーンの洋風ご飯
- 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとパプリカのフレンチサラダ
- 人参とツナの炒め物

牛肉のおろし人参ポン酢

- 彩り切干大根
- 肉しゅうまい
- いんげんとコーンの炒め物

あさりのクリームソース

- 豚肉とキャベツの玉子炒め
- ブロッコリーとパプリカのフレンチサラダ
- 人参とツナの炒め物

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
- ブロッコリーとパプリカのフレンチサラダ
- 人参とツナの炒め物

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

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

11/14 土

豚肉と玉子の炒め和え

- 里芋と南瓜の煮物
- ほうれん草と人参のごま味噌和え
- 角切りチーズとキャベツのサラダ
- 大豆ひじき

牛肉と野菜の和風煮

- 白飯
- 大根のそぼろあんかけ
- 大豆とひじきのわさびマヨ和え
- ほうれん草とコーンの炒め物

ハンバーグ美幌峠牧場生乳使用のきのこのクリームソース

- 秋限定!生乳本来の美味しさを味わえる、グラスフェッドミルクで作ったホワイトソースにきのこをたっぷり♪

ハンバーグ美幌峠牧場生乳使用のきのこのクリームソース

- 秋限定!生乳本来の美味しさを味わえる、グラスフェッドミルクで作ったホワイトソースにきのこをたっぷり♪

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

「まごころ手鞠」5日間コースの場合

通常、合計税込4,950円のところ→税込3,750円

自身魚フライ& あさりの Pasta

- 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

◎お召し上げの際は、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。