週間献立表 ふかしいも 2026年11月23日週

ご注文締切日 2026年11月18日(水)

※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。

こだわりだし一覧
わたみのかさねだし / わたみの白だし / かつおだし / あごだし / いりこだし / 加賀屋 / 貝だし / 昆布だし / 鶏と玉ねぎの旨みだし / 中華だし

「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)

11/23(月)
- 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
- 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

11/24(火) New
- 「焼肉の和民」の特製ダレ使用! 豚焼肉 (香味野菜やりんごを使用したコクのある独自ブレンドの特製ダレでご飯が進みます!)
- 海鮮しゅうまい
- (中) お麩のひき肉あんかけ
- 切干大根のツナサラダ
- (白) 白菜のゆず和え

11/25(水)
- 白身魚フライ オリジナルソース New
- 豚肉とこんにゃくの炒め物
- (中) もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- カリフラワーとツナのサラダ
- キャベツのカレー炒め

11/26(木)
- (中) 鶏肉のねぎ塩だれ
- 豚肉とキャベツのクリーム煮
- さつま芋とハムのごまマヨサラダ
- (白) ほうれん草と薄揚げの和え物
- 切干大根のトマト風味

11/27(金)
- アジの醤油焼き
- (中) じゃが芋と揚げボールの和風きのこあん
- (中) 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

11/28(土)
- 牛肉と野菜の和風煮
- 豚肉と大根の甘煮
- (中) 麻婆豆腐
- (白) ほうれん草とキャベツの和風和え
- (中) 人参とえのきのおかか和え

11/29(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
- (中) ニラ玉もやし
- ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

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)

11/23(月)
- ポークデミ
- 白飯
- 花がんも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

11/24(火)
- 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が、ご注意ください。
- 薄揚げと葉大根の炊き込み風ご飯
- 豚肉と根菜の金平
- 卵の花ポテトサラダ
- つきこんにゃくの真砂和え
- (香味野菜やりんごを使用したコクのある独自ブレンドの特製ダレでご飯が進みます!)

11/25(水)
- (中) 八宝菜 (野菜と海鮮の旨みをぎゅっと閉じ込め、満足感のある一品に仕上げました。)
- 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

11/26(木)
- 南瓜コロッケ
- 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

11/27(金)
- 鶏肉の甘酢だれ
- (白) 菜飯
- (白) ブロッコリーのカニ風味あんかけ (加賀屋)
- キャベツとツナのやみつきサラダ
- 煮豆

11/28(土)
- ホッケの塩焼き
- 白飯
- (中) 豚肉とチンゲン菜の炒め物 (加賀屋)
- キャベツと蒸し鶏のひじきサラダ
- さつま芋のごま和え

11/29(日)
- 牛肉と厚揚げの山椒煮 (加賀屋)
- 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

まごころダブル



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)

11/23(月) 祝日 勤労感謝の日

11/24(火)
- 「焼肉の和民」の特製ダレ使用! 豚焼肉 & 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。) New
- (中) お麩のひき肉あんかけ
- 海鮮しゅうまい
- (白) 白菜のゆず和え

11/25(水)
- (中) 豚肉の旨煮 & 白身魚フライ オリジナルソース New
- (中) もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- カリフラワーとツナのサラダ
- キャベツのカレー炒め

11/26(木)
- エビフライ&オムレツ デミグラスソース & (中) 鶏肉のねぎ塩だれ
- さつま芋とハムのごまマヨサラダ
- (白) ほうれん草と薄揚げの和え物
- 切干大根のトマト風味

11/27(金)
- (白) 牛肉となすの和風煮 生姜トッピング & アジの醤油焼き
- (中) 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

11/28(土)
- (中) 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
- (中) ニラ玉もやし
- ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

11/29(日)
- (中) 牛肉と厚揚げの山椒煮 (加賀屋)
- 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

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)

11/23(月) 祝日 勤労感謝の日

11/24(火)
- 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が、ご注意ください。
- 豚肉と根菜の金平
- 卵の花ポテトサラダ
- つきこんにゃくの真砂和え

11/25(水)
- (中) 八宝菜 (野菜と海鮮の旨みをぎゅっと閉じ込め、満足感のある一品に仕上げました。)
- 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

11/26(木)
- 南瓜コロッケ
- 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

11/27(金)
- 鶏肉の甘酢だれ (加賀屋)
- (白) 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

11/28(土)
- 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

11/29(日)
- 一例 「まごころ手鞠」5日間コースの場合
- 
- ×5日間
- プラス
- 
- ×5本
- [日替わり5日間コース] 税込2,950円 + [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。

まごころ小鞠



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)

まごころ小鞠 小



日替わり5日間コース(1人用) 2,350円(税込) / 曜日を選べるコース(1食あたり) 470円(税込)

11/23(月) 祝日 勤労感謝の日

11/24(火)
- 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 ※まごころ小箱のみ入ります。
- カリフラワーの真砂和え

11/25(水)
- (中) 八宝菜 (野菜と海鮮の旨みをぎゅっと閉じ込め、満足感のある一品に仕上げました。)
- 白飯
- さつま芋の金平 ※まごころ小箱のみ入ります。
- 湯葉とひじきの和風サラダ
- 大根と人参の煮物

11/26(木)
- 南瓜コロッケ
- 白飯
- こうや豆腐とそぼろのカレー炒め (加賀屋)
- 根菜と青菜の和え物 ※まごころ小箱のみ入ります。
- わかめと彩り野菜のお浸し

11/27(金)
- チキンフリッター 甘酢だれ
- 白飯
- (白) ブロッコリーのカニ風味あんかけ (加賀屋) ※まごころ小箱のみ入ります。
- キャベツとツナのやみつきサラダ
- 煮豆

ワタミdeおいしい健康



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)

11/23(月) 祝日 勤労感謝の日

11/24(火)
- 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

11/25(水)
- 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 人参のフレンチラペ
- ほうれん草ともやしのほんのりわさび風味

11/26(木)
- 豚肉のチャプチェ New
- 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

11/27(金)
- 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

好い日の御膳



日替わり6日間分(1人用) 2,700円(税込)

白飯つき 好い日の御膳



日替わり6日間分(1人用) 3,000円(税込)

Ⓐ11/23(月)にお届け / Ⓑ11/24(火)にお届け

- 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

Ⓐ11/26(木)にお届け / Ⓑ11/27(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

Ⓐ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。



◎お召し上がりの際は、よく噛んでのどに詰まらせないようご注意ください。◎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いております。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。