週間献立表 ふかしいも 2026年12月7日週

ご注文締切日 2026年12月2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／貝だし／昆布だし／鶏と玉ねぎの旨みだし／中華だし／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)

12/7(月)
ワタミファーム
- 鮭フライ 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
- 煮豆

12/8(火) 有機農業の日
ワタミファームの有機きく芋使用!
- 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
- ほうれん草のだし煮

12/9(水)
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。
- 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

12/10(木)
- 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
- 小松菜と薄揚げのお浸し

12/11(金)
- 黒酢酢豚
- 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

12/12(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

12/13(日)
- 牛肉と根菜の照り煮
- 肉しゅうまい
- 青菜とカニ風味かまぼこの和え物
- ツナと葉大根のマカロニサラダ
- 枝豆のおかか和え

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)

12/7(月)
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

12/8(火)
ワタミファームの有機きく芋使用!
- 白身魚フライ 有機きく芋タルタルソース
- 黒米入りご飯
- 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

12/9(水)
ワタミファームの有機人参使用!
- 豚肉のだし香る有機人参おろしソース
- 白飯
- さつま芋の煮物
- ほうれん草とあさりの酢味噌和え
- 白菜とえのきの和え物

12/10(木)
- アジの醤油焼き
- 白飯
- かつお香るフーチャンプルー
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

12/11(金)
- コーンクリームコロッケ
- 味噌そぼろご飯
- 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

12/12(土)
- 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

12/13(日)
- 鶏肉と小松菜の生姜風味
- 白飯
- がんもどきの和風きのこあんかけ
- カリフラワーのツナ玉子サラダ
- いんげんとコーンの炒め物

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)

12/7(月)
鶏肉と春雨の洋風炒め ＆ ワタミファーム 鮭フライ 美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースがけ
- 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
- 煮豆

12/8(火)
エビフライ&アジフライ ＆ ワタミファームの有機きく芋使用! 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
- ほうれん草のだし煮

12/9(水)
鶏肉の照り焼き卵黄ソース ＆ 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。
- 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

12/10(木)
豆腐ハンバーグ和風ソース ＆ 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
- 小松菜と薄揚げのお浸し

12/11(金)
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

12/12(土)
ワタミファームの有機きく芋使用!
- 豚肉のひじき炒め
- ワタミファームで採れた有機きく芋を使用した、シャキシャキとした食感を楽しめるメニューです。

12/13(日)
ワタミファームの有機きく芋使用!
- 白身魚フライ 有機きく芋タルタルソース
- ワタミファームの有機きく芋の豊かな香りが広がる特製タルタルソースを白身魚フライに合わせました♪

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)

12/7(月)
加賀屋 白だし香る 牛肉じゃが
- 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

12/8(火)
ワタミファームの有機きく芋使用!
- 白身魚フライ 有機きく芋タルタルソース
- 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

12/9(水)
ワタミファームの有機人参使用!
- 豚肉のだし香る有機人参おろしソース
- さつま芋の煮物
- ほうれん草とあさりの酢味噌和え
- 白菜とえのきの和え物

12/10(木)
- アジの醤油焼き
- かつお香るフーチャンプルー
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

12/11(金)
- 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

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)

12/7(月)
加賀屋 白だし香る 牛肉じゃが
- 白飯
- こうや豆腐と人参の炊き合わせ ※まごころ小箱のみ入ります。
- キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
- 金時豆

12/8(火)
ワタミファームの有機きく芋使用!
- 白身魚フライ 有機きく芋タルタルソース
- 白飯
- 豆腐そぼろの炒り煮
- 切干大根の梅しそ和え ※まごころ小箱のみ入ります。
- 昆布煮

12/9(水)
ワタミファームの有機人参使用!
- 豚肉のだし香る有機人参おろしソース
- 白飯
- さつま芋の煮物 ※まごころ小箱のみ入ります。
- ほうれん草とあさりの酢味噌和え
- 白菜とえのきの和え物

12/10(木)
- 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 ※まごころ小箱のみ入ります。
- わかめとねぎのナムル

12/11(金)
- 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 ※まごころ小箱のみ入ります。
- いんげんと人参のお浸し

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)

12/7(月)
- きく芋入り八宝菜
- ほうれん草と玉子の中華煮
- キャベツとカニカマのサラダ
- さつま芋のあめ炊き

12/8(火)
- 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

12/9(水)
- 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

12/10(木)
- 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

12/11(金)
- 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

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)

Ⓐ12/7(月)にお届け
Ⓑ12/8(火)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

- 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

- 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

Ⓐ12/10(木)にお届け
Ⓑ12/11(金)にお届け

- チキングリル ハニーマスタードがけ
- 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

- 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

- 豚肉じゃが
- 大根とこんにゃくの炊き合わせ
- ほうれん草の白和え
- わかめとツナの和え物

ワタミの有機きく芋を、お客さまへ。

12/6は菊芋ルネサンスの日
12/8は有機農業の日

ワタミグループでは、お客さまへの思いを込めて、有機野菜をつくっています。有機きく芋もそのひとつ。きく芋は、ごぼうなどにも含まれる水溶性食物繊維の「イヌリン」を含む野菜。シャキシャキした食感が特徴です。

豚汁 ワタミファームの有機きく芋使用!

表紙(1ページ)にて販売中

Ⓐ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。