週間献立表 ふかしいも 2026年12月14日週

ご注文締切日 2026年12月9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)

12/14(月)

ワタミファーム
チキン南蛮 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
- (白) 切干大根と枝豆の煮物
- 蓮根とこんにゃくの金平
- 春菊と薄揚げの和え物

12/15(火)

(中) 白身魚の中華風野菜あん
- (中) 豚肉ともやしのニラ炒め
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- ブロッコリーとハムのサラダ
- 昆布豆

12/16(水)

New
ワタミファームの有機大根使用!
牛肉とかぶの雪見仕立て



ワタミファームの有機大根おろしを雪に見立てた冬限定メニュー!あごだしを使用し、上品な旨みとコク、香りを感じられる一品です。

- 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
- 南瓜とひじきの甘煮

12/17(木)

とんかつ オリジナルソース
- 南瓜のふわふわ豆腐
- キャベツと椎茸の中華炒め
- いんげんとコーンのマヨサラダ
- (中) もやしと人参のポン酢和え

12/18(金)

赤魚のみりん焼き
- 豚肉とキャベツのクリーム煮
- (中) お麸のひき肉あんかけ
- ポテトサラダ
- (中) ほうれん草とコーンの炒め物

12/19(土)

(中) 豚肉の香味ソース
- (白) 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

12/20(日)

鶏肉の玉子あん
- 豚肉とこんにゃくの炒め物
- (中) 麻婆春雨
- (白) ほうれん草と薄揚げの塩こうじ和え
- (中) カリフラワーのソテー

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)

12/14(月)

冬仕立てハンバーグ 白だし香る豆乳ごまソース 加賀屋



加賀屋の白だしの上品な旨みと豆乳・ごまのコクを合わせたソースが、冬にぴったりなまろやかな味わいです♪
- 白飯
- (中) じゃがバタコーン
- (中) ごぼうとベーコンのマヨサラダ
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

12/15(火)

ワタミファームの有機生姜使用!
豚肉の生姜焼き
- ●サーモン菜飯 加賀屋
- 根菜とひき肉の煮物
- 切干大根の青じそサラダ
- 小松菜ときのこの和え物

12/16(水)

マグロカツ だし香るごまたっぷりソース
- 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
- (白) ほうれん草のだし煮

12/17(木)

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
- なすの南蛮風
- 豆豆サラダ
- 大根とこんにゃくのサイコロ煮

12/18(金)

ワタミファームの有機大根使用!
(白)(中) 鶏の唐揚げ ねぎ塩おろし
- (白) わかめご飯
- ほうれん草と玉子の炒め物
- あおさポテトサラダ
- (白) キャベツのしば漬け和え

12/19(土)

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
- (中) 切干大根のカレー風味

12/20(日)

豚肉と野菜の中華味噌
- 白飯
- 鶏肉と根菜のごま照り
- (中) ニラ玉もやし
- 三色煮豆

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)

12/14(月)

ワタミファーム
チキン南蛮 有機きく芋のタルタルソース & (中) **イカと豚肉の中華炒め**
- (白) 切干大根と枝豆の煮物
- 蓮根とこんにゃくの金平
- 春菊と薄揚げの和え物

12/15(火)

鶏肉ときのこのXO醤炒め & (中) **白身魚の中華風野菜あん**
- じゃが芋といんげんのあおさ炒め
- ブロッコリーとハムのサラダ
- 昆布豆

12/16(水)

New
ワタミファームの有機大根使用!
牛肉とかぶの雪見仕立て & **サーモンの塩焼き**



ワタミファームの有機大根おろしを雪に見立てた冬限定メニュー!あごだしを使用し、上品な旨みとコク、香りを感じられる一品です。
- 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
- 南瓜とひじきの甘煮

12/17(木)

とんかつ&メンチカツ オリジナルソース & (中) **エビと絹揚げのそぼろ炒め煮**
- キャベツと椎茸の中華炒め
- いんげんとコーンのマヨサラダ
- (中) もやしと人参のポン酢和え

12/18(金)

豚肉となすのポン酢ジュレ ゆず風味 & **赤魚のみりん焼き**
- (中) お麸のひき肉あんかけ
- ポテトサラダ
- (中) ほうれん草とコーンの炒め物

12/19(土)

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
- (中) 切干大根のカレー風味

12/20(日)

豚肉と野菜の中華味噌
- 白飯
- 鶏肉と根菜のごま照り
- (中) ニラ玉もやし
- 三色煮豆

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)

12/14(月)

冬仕立てハンバーグ 白だし香る豆乳ごまソース 加賀屋



加賀屋の白だしの上品な旨みと豆乳・ごまのコクを合わせたソースが、冬にぴったりなまろやかな味わいです♪
- (中) じゃがバタコーン
- (中) ごぼうとベーコンのマヨサラダ
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

12/15(火)

ワタミファームの有機生姜使用!
豚肉の生姜焼き
- 根菜とひき肉の煮物
- 切干大根の青じそサラダ
- 小松菜ときのこの和え物

12/16(水)

マグロカツ だし香るごまたっぷりソース
- ひじきと枝豆の炒り豆腐
- マカロニの真砂クリーム煮
- (白) ほうれん草のだし煮

12/17(木)

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。
- なすの南蛮風
- 豆豆サラダ
- 大根とこんにゃくのサイコロ煮

12/18(金)

ワタミファームの有機大根使用!
(白)(中) 鶏の唐揚げ ねぎ塩おろし
- ほうれん草と玉子の炒め物
- あおさポテトサラダ
- (白) キャベツのしば漬け和え

12/19(土)

お弁当・お惣菜 大募集
WEBアンケート
毎月抽選で100名さまにQUOカードPay 500円分プレゼント♪
スマートフォンのカメラで左のコードを読み取ってください♪
こちらから!

12/20(日)

表紙(1ページ)にて販売中
クリスマスにどうぞ
クリスマス3種セット
(ハンバーグ×1 グラタン×1 ピザ×1)



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)

12/14(月)

冬仕立てハンバーグ 白だし香る豆乳ごまソース 加賀屋
- 白飯
- (中) じゃがバター
- (中) ごぼうとベーコンのマヨサラダ ※まごころ小箱のみ入ります。
- (中) キャベツと高菜の炒め物

12/15(火)

豚肉の生姜焼き
- 白飯
- 根菜とひき肉の煮物 ※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

12/16(水)

マグロカツ だし香るごまたっぷりソース
- 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 ※まごころ小箱のみ入ります。
- (白) ほうれん草のだし煮

12/17(木)

銀ヒラスの西京焼き
- 白飯
- なすの南蛮風
- 豆豆サラダ ※まごころ小箱のみ入ります。
- (白) 大根のおかか和え

12/18(金)

ワタミファームの有機大根使用!
(白)(中) 鶏の唐揚げ ねぎ塩おろし
- 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

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)

12/14(月)

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

12/15(火)

山椒香る ピリ辛麻婆豆腐
- 国産鶏むね肉のねりごま和え
- ビーツときのこのサラダ
- ツナとごぼうのうま塩和え

12/16(水)

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

12/17(木)

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

12/18(金)

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



好い日の御膳



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 好い日の御膳 日替わり6日間分(1人用) 3,000円(税込)

Ⓐ12/14(月)にお届け
Ⓑ12/15(火)にお届け

鶏肉と芽キャベツの和風コンソメ煮
- 南瓜いなりの煮物
- 真砂マカロニサラダ
- うぐいす豆

直火で焼いたポークソテー
- 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

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

Ⓐ12/17(木)にお届け
Ⓑ12/18(金)にお届け

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

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

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

Ⓐ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。