7月 | 4日週

今週の新ジニューリ

★なすのこうじ味噌(お弁当)

★ちくわとピーマンの和風焼そば(お弁当)

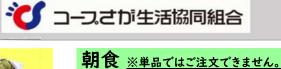
★とうもろこし天(彩食八菜・ミニおかず)

お問い合わせ

弁当コースは佐賀県の「うまっ、ヘルシー」 提供店に登録されました。 但し、対象商品は「弁当コース」だけです。

(平日:9:00~18:00)

0120-443-304



詳しい情報をご覧になりたい方は こちらをスキャンしてください。→

お献立表

マークの見方

お弁当

新 ⇒ 新メニュー

骨にご注意ください

約2分

500W

⇒ 郷土料理

おかず

500W	約1分30秒				
700W	約1分20秒				



★アジ大葉フライ(お弁当) ★ナポリタン(彩食八菜・ミニおかず)

★牛肉と野菜のごましゃぶ風(おかず) ★味噌おから(おかず)



500W	約50秒
700W	約40秒

お届け翌日の朝食メニューです。 表の日付はお届け日です。 袋入りみそ汁は、お湯に溶いて

		700W	約1分30秒		700W	約1分20秒		700W	約1分30秒		700W	約50秒		700W	約40秒
		7/14	(月)		7/15	(火)		7/16	(水)		7/17	(木)		7/18	(金)
	豚肉	引と野菜の	ワトマト煮	鶏0	D唐揚げ		骨サ	バの煮付		チキ	ンソテーの和り	虱ガーリックソース	豚肉	の柳川	煮風
	白飯			白飯	(梅干人)		白	飯		白飯	į		小豆	ご飯	
	新 骨 アジ大葉フライ		ライ	新 ちくわとピーマンの和風焼そば		じゃが芋のそぼろ煮		里芋とさつま揚の煮物		枝豆入生姜白揚げ煮					
お	お 高野豆腐の中華煮		カリフラワーの柚子ピクルス		春雨のサラダ		中華切干大根煮			新 なすのこうじ味噌					
弁	弁 白菜の甘酢和え			もやしの野沢菜昆布和え		わかめの梅風味		胡瓜の酢の物			コールスロー				
当	熱量	521 Kcal		熱量	564 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	464 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	536 Kcal	アレルゲン	熱量	490 Kcal	<u>アレルゲン</u>
	蛋白質	15. I g	小麦、卵、乳、牛肉、 ごま、大豆、鶏肉、豚	蛋白質	16.6 g	小麦、乳、牛肉、ご ま、大豆、鶏肉	蛋白質	14.0 g	小麦、卵、ごま、さ ば、大豆、鶏肉	蛋白質	1 7.7 g	小麦、乳、牛肉、ご ま、大豆、鶏肉、豚	蛋白質	15. l g	小麦、卵、牛肉、大 豆、豚肉
	脂質	17.8 g	肉、りんご、ゼラチン	脂質	17.8 g		脂質	II .9 g		脂質	1 3.0 g	肉、ゼラチン	脂質	1 6.7 g	
	炭水化物	75.3 g		炭水化物	81.2 g		炭水化物			炭水化物	84.8 g		炭水化物	69.9 g	
	食塩相当量	2. I g		食塩相当量	2.9 g		食塩相当量	2. I g		食塩相当量	2.9 g		食塩相当量	2.7 g	
	鶏肉	日のコク照	別炒め	サノ	ぶの塩焼		新牛	肉と野菜の	ごましゃぶ風	肉し	ごやが		酢乳	鳥	
	イカマ	すり身の天。	ા ં	高野	豆腐と椎茸	の煮物	栗	かぼちゃコロ・	ッケ	お魚	バーグ煮		大根	とさつま揚の)炒め煮と玉子焼
	なすの	のだしカレー	-煮	トマし	ごやが		ボ	ンゴレビアン:	コ(あさり入)	新味噌	けおから		南瓜	のクリーム	煮

お

か

春雨の黒酢マリネ

ひじき煮

人参の黒ごま和え

熱量	360 Kcal	アレルゲン
蛋白質	19.2 g	小麦、卵、乳、いか、
脂質	15.2 g	牛肉、ごま、さば、大 豆、鶏肉、豚肉、りん
炭水化物	39. lg	ご、ゼラチン
食塩相当量	3.4 g	

チンゲン菜のそぼろ炒め ツナと切干大根のサラダ

キャベツのゆかり和え

2.8 g

熱量	346 Kcal	<u>アレルゲン</u>
蛋白質	1 8.9 g	小麦、卵、乳、牛肉、
脂質	24.9 g	さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
炭水化物	1 8. I g	
食塩相当量	2.8 q	

蓮根と春菊の金平

ひじきの白和え

食塩相当量

さつま芋の甘者

3. l g

•	- 02 1 -> H VV	
热量	337 Kcal	<u>アレルゲン</u>
蛋白質	14.4 g	かに、小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆
脂質	15.6 g	十内、こま、八豆
炭水化物	36.2 g	

なすのトマト煮 大豆とごぼうのゴママヨサラダ

厚揚げのコチジャン煮 **352 Kcal** アレルゲン 14.9 g ま、大豆、鶏肉、豚 1**9.0** g

熱量 小麦、卵、いか、ご 蛋白質 脂質 肉、りんご 炭水化物 **35.3** g 食塩相当量 **3.3** g

ほうれん草の青じそドレ和え こんにゃくの醤油煮 白菜のおかか和え

熱量	451 Kcal	<u>アレルゲン</u>
蛋白質	16.6 g	小麦、卵、乳、ごま、
脂質	23.8 g	大豆、鶏肉、豚肉
炭水化物	44.2 g	
食塩相当量	3.8 g	

		7/14	(月)		7/15	(火)		7/16	(水)		7/17	(木)		7/18	(金)
	牛肉とこんにゃくの味噌煮 鶏と			:根菜のも	の甘辛炒め サバの昆布茶焼			黒酢鶏			新 豚肉のバーベキューソース炒め				
	お魚	厚揚げ煮		新 とうも	ろこし天		ジャージャン麺風		高野豆	腐とチンゲン	菜あさりの玉子とじ	栗かぼちゃコロッケ			
	新 ナポリ	リタン		じゃた	が高菜		ブロッ	コリーの豆乳	ピリ辛クリーム煮	中華切干大根煮			冬瓜のツナ煮		
	ひじ	き煮		麻婆	なす		蓮根	と春菊の金	平	南瓜のミートソース煮			コールスロー		
彩	おか	らと胡瓜の	マヨサラダ	カリフ	フラワーの柚	4子ピクルス	大根	と人参の酢	味噌和え	白菜のレモン漬			春雨の黒酢マリネ		
食	そらず	豆と小海老の	の黒胡椒炒め	ほうね	れん草の生	姜風味お浸し	韓国	虱こんにゃく	く炒め	カレ-	ーペンネ		里芋の黒ごま味噌煮		
人	白菜	の甘酢和え			と切干大根の		キャヘ	いと人参の	醤油マヨサラダ	大豆	・ とごぼうの:	ゴママヨサラダ	そら豆とベーコンのソテー		
菜	_	ガーポテト			の味噌炒め			めの梅風味			」の梅おか:		こんにゃくの醤油煮		
*	熱量	422 Kcal	アレルゲン	熱量	410 Kcal	アレルゲン	熱量	453 Kcal	アレルゲン	熱量	554 Kcal	アレルゲン	熱量	492 Kcal	アレルゲン
	蛋白質	18.8 g		蛋白質	1 9.8 g	小麦、卵、いか、牛	蛋白質	20.9 g	小麦、卵、乳、牛肉、	蛋白質	24.2 g	かに、小麦、卵、乳、	蛋白質	1 3.9 g	小麦、卵、乳、牛肉、
	脂質	18.4 g	牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、豚肉、りんご、ゼ	脂質	18.6 g	肉、ごま、さば、大 豆、鶏肉、豚肉、りん	脂質	28.7 g	ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼ	脂質	30.3 g	牛肉、ごま、さば、大 豆、鶏肉、豚肉、りん	脂質	27.8 g	ごま、大豆、豚肉、り んご
	炭水化物	47.8 g	ラチン	炭水化物	45.3 g	ご、魚介類	炭水化物	32.9 g	ラチン	炭水化物	48.5 g	ご、ゼラチン	炭水化物	49.9 g	
	食塩相当量	4.6 g		食塩相当量	4.0 g		食塩相当量	4.0 g		食塩相当量	4.4 g		食塩相当量	3.3 g	
	牛肉とこんにゃくの味噌煮 鶏と根菜の甘辛炒め		宇沙め	骨サバの煮付		黒酢鶏			新 豚肉のバーベキューソース炒め						
3	お魚	厚揚げ煮		新 とうも	ろこし天		じゃが芋のそぼろ煮		高野豆腐とチンゲン菜あさりの玉子とじ			枝豆入生姜白揚げ煮			
_	新ナポリ	リタン		カリフ	フラワーの柚	子ピクルス	春雨のサラダ		南瓜のミートソース煮			コールスロー			
	白菜	の甘酢和え		ほうれ	れん草の生	姜風味お浸し	わかめの梅風味		もやしの梅おかか和え			そら豆とベーコンのソテー			
お	熱量	203 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	235 Kcal	アレルゲン	熱量	1 97 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	328 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	262 Kcal	<u>アレルゲン</u>
か	蛋白質	1 0.5 g	小麦、卵、乳、牛肉、 ごま、大豆、豚肉	蛋白質	13.4 g	小麦、卵、いか、さ ば、大豆、鶏肉	蛋白質	9.2 g	小麦、卵、ごま、さ ば、大豆、鶏肉	蛋白質	15.3 g	かに、小麦、卵、牛 肉、ごま、大豆、鶏	蛋白質	9.4 g	小麦、卵、乳、牛肉、 ごま、大豆、豚肉、り
ぜ	脂質	7.8 g	こよ、八豆、豚肉	脂質	8.2 g	は、八豆、駒内	脂質	9.9 g	14、八豆、枸内	脂質	16.3 g	肉、豚肉、りんご	脂質	1 7.0 g	んご
	炭水化物	23.8 g		炭水化物	28.5 g		炭水化物	20.4 g		炭水化物	31.6 g		炭水化物	20.2 g	
	食塩相当量	3.0 g		食塩相当量	2.3 g		食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	2.8 g		食塩相当量	1. 9 g	
	ごぼ	う天煮		カレー	イ磯辺揚げ		骨サバの	の塩焼		白身	フライ		豆腐	ハンバーグ	
	炊合·	せ、玉子焼		白ス	パ、玉子焼		金平:	ごぼう、玉子	产烷	赤ス	パ、玉子焼		ひじき	達根、玉子	子 焼
	お味噌汁(あさり)		お味	噌汁(わかる	ø)	お味噌汁(合わせ)		お味噌汁(あさり)			お味噌汁(わかめ)				
去口	そら豆と小海老の黒胡椒炒め ほうれん草の生姜風味まおからと胡瓜のマヨサラダ カリフラワーの柚子ピクル		姜風味お浸し	じやカ	「芋のそぼる	5煮	中華	切干大根煮	Ĭ.	こんにゃくの醤油煮					
朝			カリフ	フラワーの柏	4子ピクルス	大根	ヒ人参の酢	味噌和え	大豆	とごぼうの:	ゴママヨサラダ	ポテトサラダ			
食	熱量	229 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	214 Kcal		熱量	201 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	274 Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	168 Kcal	<u>アレルゲン</u>
	蛋白質	1 0.9 g	えび、小麦、卵、乳、 牛肉、ごま、さば、大		1 3. l g	小麦、卵、さば、大豆		9.2 g	小麦、卵、ごま、さば、大豆、鶏肉	蛋白質	10.3 g	小麦、卵、乳、牛肉、 ごま、大豆、鶏肉、豚	蛋白質	7.3 g	小麦、卵、乳、ごま、 大豆、鶏肉、豚肉
	脂質	12.2 g	豆、鶏肉、豚肉、りん	脂質	9.0 g		脂質	II.I g		脂質	1 7.0 g	肉、りんご、ゼラチン	脂質	8. I g	> 175 (Vind L 3 (110) L 3
	炭水化物	20.6 g	ご、ゼラチン	炭水化物	20.3 g		炭水化物	1 7. l g		炭水化物	20.9 g		炭水化物	17.5 g	
	食塩相当量	3.0 g		食塩相当量	3.0 g		食塩相当量	2.9 g		食塩相当量	3.0 g		食塩相当量	3.0 g	

- ●消費期限:「お弁当・おかず・彩食八菜・ミニおかず」はお届け<u>当日24時</u> 「朝食」はお届け翌日<u>13時</u> 届きましたら必ず冷蔵庫で保管してください。
- ●「お弁当・おかず・彩食八菜」のお弁当箱は、お手数ですが、水洗いをお願い致します。 「ミニおかず・朝食」は返却不要の容器です。

- ・寿司・小袋・カップは取り出し、フタをした容器のまま電子レンジで温めてください。
- ・過度な加熱は風味が損なわれる、硬くなる、食材破裂等の原因になりますのでご注意ください。
- ・商品調達の都合上、急遽メニューを変更させていただくことがございます。栄養成分値は予定です。
- ・食事療法をされている方は、事前に医療機関にご相談ください。

日替わりサラダメニュー						
納品日	3	7月				
7/7	月	グリーンサラダ				
7/8	火	マカロニサラダ				
7/9	水	コーンサラダ				
7/10	木	スパゲティサラダ				
7/11	金	大根・海藻サラダ				
7/12						
7/13						
		ミックスサラダ				
7/15		ポテトサラダ				
7/16	水	シャキシャキ水菜サラダ				
7/17	木	マカロニサラダ				
7/18	金	グリーンサラダ				
7/19						
7/20						
		コーンサラダ				
7/22						
7/23		大根・海藻サラダ				
7/24	木	マカロニサラダ				
7/25	金	ミックスサラダ				
7/26	土					
7/27	日					
7/28	月	シャキシャキ水菜サラダ				
7/29	火	ポテトサラダ				
7/30	水	グリーンサラダ				
7/31	木	スパゲティサラダ				
8/1	金	コーンサラダ				
8/2	土					
8/3	日					

日替わりサラダ 全8種類

●フレッシュサラダ(5種類)











コーンサラダ

大根・海藻サラダ

ミックスサラダ

シャキシャキ水菜サラダ

グリーンサラダ

●マヨ系サラダ(3種類)





