┃ ┃ 月 ┃ 0日週

## お献立表

マークの見方

新 ⇒ 新メニュー

骨 ⇒ 骨にご注意ください

」 ⇒ 郷土料理

## 今週の新兴ニュー!

★胡瓜と生姜のゆずぽん酢(お弁当・彩食八菜・ミニおかず)

**★大豆のそぼろ味噌(おかず)** ★大麦若葉ペンネ(おかず)

★ホッケの塩焼(ミニおかず) ★マスの塩焼(お弁当)

★タラの磯辺フライ (お弁当·彩食八菜·ミニおかず)

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。→



約40秒

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





チキンホワイトシチュー









700W

															(金)	
		霧島黒豚メンチカツ ソース付			鶏肉のコク照り炒め			豚肉の生姜トマしゃぶ			骨新	マスの塩	焼	牛肉とじゃが芋の味噌バター炒め煮		
	白飯				春菊と大根ご飯			白飯			ピリュ	<b>そそぼろご</b> 食	<b></b>	白飯		
	高野豆腐とチンゲン菜あさりの玉子とじ			ごぼう天煮			お魚厚揚げ煮			大根の柚子胡椒煮			新 タラの磯辺フライ			
	お	お 新 胡瓜と生姜のゆずぽん酢			ポテトサラダ			高野豆腐とひじきの煮物			春雨の黒酢マリネ			小松菜と油揚げの菜焼き		
-	弁	人参	の味噌炒め	)	わかめと玉子の塩だれ和え			高菜もやし			シュガーポテト			ミックスビーンズ煮		
	当	熱量	<b>513</b> Kcal		熱量	<b>463</b> Kcal		熱量	<b>548</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>499</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>508</b> Kcal	<u>アレルゲン</u>
		蛋白質	<b>15.5</b> g	かに·小麦·卵·乳成 分·大豆·鶏肉·豚	蛋白質	<b>20.2</b> g	小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏肉	蛋白質	<b>16.4</b> g	小麦・卵・ごま・大 豆・豚肉・魚醤(魚介	蛋白質	<b>17.0</b> g	小麦·牛肉·ごま·さ け·大豆·鶏肉·豚	蛋白質	<b>18.6</b> g	小麦・乳成分・牛肉・ 大豆・鶏肉・りんご
		脂質	<b>15.6</b> g	肉・もも・りんご	脂質	II <b>.7</b> g	& CM 八立 网内	脂質	<b>20.0</b> g	類)	脂質	II <b>.9</b> g	肉・りんご・ゼラチン	脂質	<b>13.2</b> g	八立 屬内 7000
		炭水化物	<b>75.2</b> g		炭水化物	<b>69.8</b> g		炭水化物	<b>75.</b> I g		炭水化物	<b>81.0</b> g		炭水化物	<b>78.9</b> g	
		食塩相当量	<b>2.5</b> g		食塩相当量	<b>2.6</b> g		食塩相当量	<b>2.9</b> g		食塩相当量	<b>3.0</b> g		食塩相当量	<b>2.2</b> g	

		ごぼうと豚肉のし	ぐれ煮
		あみと大根の煮	つけ
お		なすのバンバン	ジー風
		ひじき蓮根の煮物	
か	新	大豆のそぼろ味!	噲
す	執帚	362 Kcal	アレルゲン

豚肉の加工黒糖煮と茹ヨ	,
お魚バーグ煮	
さつま芋とリンゴの甘酢煮	
高野豆腐のだしカレー煮	
春雨とツナのマヨサラダ	
もやしの梅おかか和え	

	じゃが芋と豚肉の煮物
新	大麦若葉ペンネ
	南瓜のごま和え
	切干大根とひじきの酢の物
	人参のしりしり
劫旦	101 V 1 1 11 42's

	麻婆豆腐	
	ごぼう天煮	
	おからと胡瓜のマ	マヨサラダ
	ほうれん草の生き	姜風味お浸し
	べったら大根	
热量	<b>363</b> Kcal	アレルゲン

豚肉のこうじ味噌炒め

	鶏の山賊焼
	野菜の中華炒め
	厚揚げと小松菜の煮物
	カリフラワーのクリーム煮
	韓国風こんにゃく炒め
	人参と蓮根のゴママヨサラダ
量	<b>345</b> Kcal <u>アレルゲン</u>

新 大豆のそぼろ味噌			もやしの梅おかか和え			人参のしりしり			べったら大根			人参と蓮根のゴママヨサラダ		
熱量	<b>362</b> Kcal		熱量	<b>367</b> Kcal		熱量	<b>401</b> Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	<b>363</b> Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	<b>345</b> Kcal	<u>アレルゲン</u>
蛋白質	<b>17.7</b> g	えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大	蛋白質	<b>19.5</b> g	小麦·卵·乳成分·い か·牛肉·ごま·さば・		<b>15.1</b> g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・鶏	蛋白質	1 <b>4.8</b> g	小麦・卵・牛肉・ご ま・さば・大豆・豚	蛋白質	<b>18.1</b> g	えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大
脂質	<b>20.4</b> g	豆・鶏肉・豚肉	脂質	<b>18.5</b> g	大豆・鶏肉・豚肉・り	脂質	<b>19.0</b> g	肉・豚肉・もも・りん	脂質	<b>23.9</b> g	肉・りんご	脂質	<b>21.4</b> g	豆・鶏肉・豚肉・りん
炭水化物	<b>29.3</b> g		炭水化物	<b>31.5</b> g	んご・ゼラチン	炭水化物	<b>45.7</b> g	2"	炭水化物	<b>25.8</b> g		炭水化物	<b>22.8</b> g	ご・ゼラチン
食塩相当量	<b>3.4</b> g		食塩相当量	<b>3.3</b> g		食塩相当量	<b>3.5</b> g		食塩相当量	<b>3.5</b> g		食塩相当量	<b>3.0</b> g	

		11/10	(月)		11/11	(火)		11/12	(水)		11/13	(木)		11/14	(金)	
	赤魚のしょうゆ麹焼			<b>歩魚のしょうゆ麹焼</b> ビーフシチュー			鶏肉の生姜焼			ホイコーロー			骨 イワシフライ ソース付			
	さつま芋と豚肉のバター醤油			新 タラの磯辺フライ			小松菜と大根の中華うま煮			お魚厚揚げ煮			大根と豚肉の塩麹煮			
	カリフ	フラワーのベ	ニコン炒め	中華	切干大根煮	ţ	キャヘ	<b>ヾツとさつま</b>	揚のごま油炒め	カレ-	ーペンネ		ブロッコリーの中華玉子			
	郷大豆	のぎすけ煮		高野豆腐のだしカレー煮			おからのオーロラサラダ			なすのにんにく黒酢			麻婆春雨			
彩	春雨	とツナのマヨ	ョサラダ	ペンク	えと胡瓜の・	サラダ	赤ピ-	ーマンのマ	リネ	ほうね	れん草の生	姜風味お浸し	新 胡瓜と生姜のゆずぽん酢			
食	ひじき	き蓮根の煮物	物	麻婆	なす		里芋	の味噌がら	め	ごぼ	うと人参の	黒ごまサラダ	ミック	スビーンス	煮	
八	ほうネ	れん草の白種	和え	蓮根	と玉葱の酢	味噌和え	南瓜	のごま和え		高野	豆腐のクリ	ーム煮	人参	と蓮根のゴ	ママヨサラダ	
菜	人参	の味噌炒め		わかる	めと玉子の	塩だれ和え	白菜	煮		シュフ	ガーポテト		ピーマ	マン昆布		
*	熱量	<b>463</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>448</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>458</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>489</b> Kcal	<u>アレルゲン</u>	熱量	<b>476</b> Kcal	アレルゲン	
	蛋白質	<b>23.5</b> g	小麦·卵·乳成分·ご ま·さば·大豆·鶏	蛋白質	<b>16.3</b> g	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大	蛋白質	<b>21.7</b> g	小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・	蛋白質	1 <b>7.</b> I g	小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大	蛋白質	<b>17.7</b> g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・鶏	
	脂質	<b>26.7</b> g	肉・豚肉・りんご	脂質	<b>24.7</b> g	豆・鶏肉・バナナ・豚	脂質	<b>24.7</b> g	大豆・鶏肉・豚肉・り	脂質	<b>30.3</b> g	豆・鶏肉・豚肉・りん	脂質	<b>27.9</b> g	肉・豚肉・もも・りん	
	炭水化物	<b>35.3</b> g		炭水化物	<b>44.8</b> g	肉・りんご・ゼラチン	炭水化物	<b>42.8</b> g	んご・ゼラチン	炭水化物	<b>42.5</b> g	ご・ゼラチン	炭水化物	<b>40.8</b> g	ご	
	食塩相当量	<b>3.5</b> g		食塩相当量	<b>4.3</b> g		食塩相当量	<b>4.0</b> g		食塩相当量	<b>4.3</b> g		食塩相当量	<b>3.5</b> g		
	鶏の	山賊焼		細切豚肉とじゃが芋のカレー炒め			骨 新 ホッケの塩焼			鶏肉のコク照り炒め			白身魚のチリあんかけ			
3	高野豆	i腐とチンゲンタ	菜あさりの玉子とじ	新 タラの磯辺フライ			小松菜と大根の中華うま煮			お魚厚揚げ煮			大根と豚肉の塩麹煮			
_	春雨	とツナのマヨ	ヨサラダ	ペンネと胡瓜のサラダ			キャベツとさつま揚のごま油炒め			ごぼうと人参の黒ごまサラダ			新 胡瓜と生姜のゆずぽん酢			
— -	人参	の味噌炒め	)	わかめと玉子の塩だれ和え			おからのオーロラサラダ			高野豆腐のクリーム煮			ピーマン昆布			
お	熱量		アレルゲン	熱量	<b>286</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>175</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>228</b> Kcal	アレルゲン	熱量	<b>280</b> Kcal	アレルゲン	
か	蛋白質	<b>14.</b> l g	かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大	蛋白質	<b>13.3</b> g	小麦·卵·乳成分·ご ま·大豆·鶏肉·豚	蛋白質	<b>10.6</b> g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・大豆・鶏	蛋白質	<b>13.6</b> g	小麦·卵·乳成分・こま・大豆・鶏肉・豚	蛋白質	<b>II.5</b> g	小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	
ず	脂質	<b>14.5</b> g	豆・鶏肉・豚肉・りん	脂質	<b>16.2</b> g	肉・りんご	脂質	<b>10.5</b> g	肉・豚肉・りんご・ゼ	脂質	<b>13.0</b> g	肉・りんご	脂質	1 <b>4.9</b> g	3 八立 网内加州	
	炭水化物	<b>13.</b> 1 g	ご・ゼラチン	炭水化物	<b>24.5</b> g		炭水化物	<b>12.3</b> g	ラチン	炭水化物	<b>16.7</b> g		炭水化物	<b>27.0</b> g		
	食塩相当量	<b>2.0</b> g		食塩相当量	<b>2.4</b> g		食塩相当量	<b>2.0</b> g		食塩相当量	<b>2.2</b> g		食塩相当量	<b>2.7</b> g		
	カレー	/磯辺揚げ		骨サバの	の塩焼		白身	フライ		豆腐	ハンバーグ		骨焼鮭			
	白ス	パ、玉子焼		金平	ごぼう、玉子	<b>产焼</b>	赤スク	パ、玉子焼		ひじ	き蓮根、玉子	<b>产焼</b>	切干	大根煮、玉	子焼	
	お味り	噌汁(わかる	め)	お味	曾汁 (合わ	せ)	お味「	曾汁 (あさり	<b>(</b> ))	お味	噌汁(わか	め)	お味	曾汁(合わ	せ)	
<b>±</b> 0	ごぼ	うと豚肉のし	ぐれ煮	中華	切干大根煮	ţ	じゃか	(芋の甘辛	煮	大根	の柚子胡椒	は煮	小松	菜と油揚げ	の菜焼き	
朝	明 胡瓜と生姜のゆずぽん酢		ずぽん酢	蓮根と玉葱の酢味噌和え			赤ピーマンのマリネ			ほうれん草の生姜風味お浸し			人参と蓮根のゴママヨサラダ			
食	熱量			熱量			熱量	<b>213</b> Kcal	アレルゲン	熱量		アレルゲン	熱量	<b>195</b> Kcal	アレルゲン	
	蛋白質	, v	小麦·卵·大豆·豚肉		<b>9.4</b> g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・ごま・さば・大		<b>7.8</b> g	小麦・卵・乳成分・牛 肉・大豆・りんご		<b>9.9</b> g	小麦・卵・乳成分・こま・さば・大豆・鶏		<b>II.0</b> g	小麦・卵・牛肉・ご ま・さけ・さば・大豆・	
	脂質	11.0 g		脂質	13.1 g	豆・鶏肉・豚肉・ゼラ		10.9 g		脂質	<b>8.6</b> g	肉・豚肉・ゼラチン	脂質	11.3 g	りんご	
	炭水化物	<b>20.0</b> g		炭水化物	17.7 g		炭水化物	<b>22.4</b> g		炭水化物	15.9 g		炭水化物	12.9 g		
	食塩相当量	<b>2.8</b> g		食塩相当量	<b>3.0</b> g		食塩相当量	<b>3.</b> l g		食塩相当量	<b>3.2</b> g		食塩相当量	<b>3.0</b> g		

- ●消費期限:「お弁当・おかず・彩食ハ菜・ミニおかず」はお届け<u>当日24時</u> 「朝食」はお届け<u>翌日Ⅰ3時</u> 届きましたら必ず<u>冷蔵庫</u>で保管してください。
- ●「お弁当・おかず・彩食ハ菜」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	11月							
11/3		袋)ミックスサラダ							
11/4	火	コーンサラダ							
11/5	水	大根・海藻サラダ							
11/6		ミックスサラダ							
11/7		袋)レタスミックスサラダ							
11/8									
11/9	日								
11/10		袋)コーンミックスサラダ							
		シャキシャキ水菜サラダ							
11/12									
	木	コーンサラダ							
11/14		袋)ミックスサラダ							
11/15									
11/16		<b>(4)</b>							
	月	袋)レタスミックスサラダ							
		大根・海藻サラダ							
		ミックスサラダ							
11/20									
11/21		袋)コーンミックスサラダ							
11/22									
11/23									
11/24		袋)ミックスサラダ							
	火	グリーンサラダ							
	水	コーンサラダ							
11/27		大根・海藻サラダ							
11/28	金	袋)レタスミックスサラダ							
11/29	土								
11/30	日								





火水木

袋サラダ

カップサラダ

## ●カップサラダ(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

## ●袋サラダ(3種類)



袋ミックスサラダ



袋レタスミックスサラダ



袋コーンミックスサラダ