



NO.208

- ◆ご注文は、9時30分までをお願い致します。
(9時30分以降の変・キャンセルはお断りします)
- ◆仕入れの都合により、献立の一部を変更する場合がございますので、ご了承下さい
- ◆添加物を使用していないため、直射日光を避け涼しい所に置き14時までにお召し上がり
- ◆土曜・日曜・祝日はパック弁当になります。
- ◆並食に 1品 足してある物が上食となります

味だより

November 11



会津産のお米で
お届けしております

花ぶさ 桐生店

☎(0277)52-6699(代)

www.hanaben.net

H28	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
10月 24 (月)	白身魚の甘味噌かけ 切干と油揚げの煮物 スパゲティサラダ	かぼちゃグラタン	黒酢酢豚 三色ピーマンのソテー 厚焼き玉子 スパゲティサラダ 大根とさつまあげの煮物 563Kcal
25 (火)	とんかつ 炒り豆腐 肉団子 切り昆布と人参の煮物	玉子のコロッツ	まぐろ味噌 ハムとセロリのソテー 刻みこぶと人参 玉こんの甘辛煮 筍土佐煮 インゲンとちくわのからし醤油 468Kcal
26 (水)	鮭の塩焼き 野菜コロッケ 春雨とハムのサラダ 和風スパゲティ もやしとザーサイの炒め	回鍋肉	16穀米 メンチカツ 厚揚げと玉ねぎの煮物 帆立ときゅうりの吉野酢 蓮根とこんにゃく もやしとザーサイの炒め 544Kcal
27 (木)	若鶏の山椒焼き ハムカツ れんこんの炒り煮 オクラの味噌マヨネーズ和え	車麩と里芋の煮物	鶏肉の味噌焼き キャベツのソテー ほうれん草の胡麻和え 中華クラゲ かにしゅうまい かぼちゃの煮物 560Kcal
28 (金)	イカフライ オムレツ 大根と鮭の煮物 かにしゅうまい ほうれん草の煮浸し	たらのマヨネーズ焼き	イカのトマトソース煮こみ さつま芋のおろし和え なすのハムサンドフライ ふきの煮物 がんも 485Kcal
29 (土)	釜めし風弁当 (パック弁当)	野菜サラダパック	

	鍋焼き	どんぶり ソースカツ丼
月	たぬきうどん おにぎり(鮭)	加V- 738Kcal 食塩 3.8g
火	味噌ラーメン おにぎり(こぶ)	加V- 1096Kcal 食塩 3.1g
水	カレーうどん おにぎり(たらこ)	加V- 704Kcal 食塩 2.0g
木	天ぷらそば おにぎり(鮭)	加V- 918Kcal 食塩 3.6g
金	五目うどん おにぎり(こぶ)	加V- 990Kcal 食塩 2.4g

鍋焼きうどんご注文の方
おにぎりが付く【セット】と
おにぎり無しの【単品】がございます
ご注文の際にどちらかお選びください

H28	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
10月 31 (月)	ハンバーグきのこソース マロニーサラダ 信田巻 ワカメとコーンのパンバンジー	肉じゃが	白身魚の中華あんかけ 肉じゃがいも ひじきとグリーンピース マロニーサラダ 549Kcal
11月 1 (火)	鯛の照り焼き がんも ウインナーと野菜のプロバンス風 筍とひき肉の炒め煮	揚げ豆腐	鶏肉のオレンジ風味 ほうれん草のソテー イカとクコの実の炒め 結び白滝 里芋の田楽 588Kcal
2 (水)	若鶏の味噌焼き 麻婆豆腐 オムレツフライ スパゲティナポリタン ポテトとツナのサラダ	ベーコンとブロッコリーのソテー	ひれ串カツ 大根とあさりの煮物 しゅうまい 三角揚げ 柿のサラダ 585Kcal
3 (木)	文化の日 ソースカツ丼 (パック弁当)	※御注文は 11/1(火)のPM12:00までをお願いいたします 当日のご注文・ご変更はご遠慮下さい *半ライス・おかずのみのご注文はご遠慮ください	
4 (金)	とんかつ スパゲティミートソース 厚揚げの焼き物 キャベツと油揚げの炒め煮	赤魚のホイル焼き	シャリアピンスステーキ ブロッコリー わかめときゅうりの酢の物 キャベツと油揚げ かぼちゃのグリーンソースかけ 552Kcal
5 (土)	豚肉の照り焼き 肉コロッケ ロールキャベツのカレー煮 切干 (パック弁当)	目玉焼き	

鍋焼きの作り方

1. 鍋・台・固形燃料をセットします。
 2. うどんつゆパック(濃縮タイプ)とお湯100CCを加えます。
 3. ふたをし、固形燃料に火をつけます。
 4. おおよそ15分後、おいしい鍋焼きうどんの出来上がりです。
- * 天ぷらうどんの具はお好みで後からのせても召し上がれます

味噌ラーメン/そば の作り方

1. 具と麺の入ったプラスチックの器を鍋から取り出す
 2. スープ又は麺つゆとお湯150~200ccを鍋に入れる
 3. ふたをし、固形燃料に火をつけます。
 4. スープが煮立ったら麺と具を入れる
 5. 約1分後、出来上がり
- * あまり煮込まない方がおいしく召し上がれます。
* そばの天ぷらは後の世でも召し上がれます
くれぐれも、火の元にはご注意ください。

おにぎりが付くセットとおにぎり無しの単品がございます

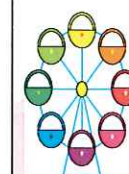


祝日 お弁当注文のお知らせ

11月3日(木)のお弁当は
並食 ソースカツ丼

祝日は完全予約制となります。
ご注文がある場合は 11/1(火)の
お昼までにご連絡下さい。

尚、当日のご注文はご遠慮下さる様お願い致します。
・祝日は〔半ライス〕・〔おかずのみ〕の販売は 致しかねます
・配達ルート of 都合により、一個でのお届けは
お断りする場合がございます。ご了承下さい



桐生が岡遊園地 売店
土・日・祝日 営業してます

アイスクリーム
揚げたてポテト も販売しています

みどり寿司...助六寿司
パティスリーウチヤマ...シュークリーム 飲み物
レンガ...サンドウィッチ
花ぶさ...から揚げ ポテト
藤屋...うどん

など販売しております



販売時間 11:00より
低速電動コミュニティバス・まゆ運行中