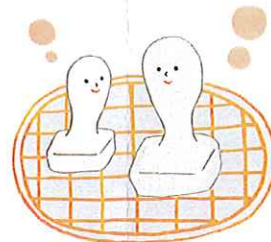




NO.213

- ◆ご注文は、9時30分までにお願い致します。
(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



花ぶさ 桐生店

☎(0277)52-6699(代)

www.hanaben.net

H29	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
1月 16 (月)	若鶏の味噌焼き スパゲティサラダ 大根と豚肉のカレー煮 れんこんの甘酢和え	フルーツのヨーグルト和え	鮭の色どりソテー 里芋の田楽 大根と豚肉のカレー煮 結びこんにやく 578Kcal
17 (火)	目玉焼きフライ ポテトサラダ 野菜とウインナーのケチャップ炒め 三角揚げ煮物	チャーシュー	豚肉のハニーマスタードソース 人参グラッセ 小松菜と桜えびのソテー 中華くらげ がんも 503Kcal
18 (水)	ハンバーグステーキ 炒り豆腐 いんげんのごま和え しゅうまい さつまあげの磯辺揚げ	目玉焼き	炉端焼き風串フライ 厚揚げの味噌焼き 南瓜のグリーンソース ワカメとネギの根生姜和え れんこんの炒り煮 517Kcal
19 (木)	たいの照り焼き コロッケ じゃが芋と野菜のカレー煮 ワカメの根生姜和え 厚焼き玉子	ウインナーのマスタード添え	鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草のごま和え ひじきと人参の煮物 ポテトサラダ 600Kcal
20 (金)	チキンカツの和風たたき 里芋といかの煮物 オクラの味噌マヨネーズ	たらのマヨネーズ焼き	16穀米 とんかつの玉子ソースかけ 長芋のおかか和え いんげんの辛子醤油 アップルコンポート 519Kcal
21 (土)	ソースカツ丼 (パック弁当)	野菜サラダパック	

	鍋焼き	どんぶり
月	たぬきうどん おにぎり(鮭)	ソースカツ丼 加V- 738Kcal 食塩 3.8g/1人
火	味噌ラーメン おにぎり(こぶ)	鳥重 加V- 1096Kcal 食塩 3.1g/1人
水	カレーうどん おにぎり(たらこ)	天丼 加V- 704Kcal 食塩 2.0g/1人
木	天ぷらそば おにぎり(鮭)	焼肉丼 加V- 918Kcal 食塩 3.6g/1人
金	五目うどん おにぎり(こぶ)	玉子カツ丼 加V- 990Kcal 食塩 2.4g/1人

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

H29	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
1月 23 (月)	一口トンカツ オムレツ 切干の五目煮 がんも 豚肉ともやしの炒め	かぼちゃのグラタン	カニコロッケ イカとクコの実の炒め カリフラワーのオーロラソース 厚焼き玉子 切干の五目煮 525Kcal
24 (火)	白身フライのタルタルソース 麻婆春雨 ひじきと油揚げの煮物 スパゲティナポリタン	カニカマの海鮮サラダ	若鶏の唐揚げ 肉じゃが ポテトと人参のサラダ 信田煮 白菜とりんごのごま和え 593Kcal
25 (水)	若鶏の南蛮焼き イカフライ 大根とさつま揚げの煮物 三角揚げ ミートボール	エビのチリソース	ひれかつ イカのオイスター煮こみ ほうれん草のごま和え 大根とシーチキン ワカメとコーンのパンパンゾー 515Kcal
26 (木)	豚肉の照り焼き 春巻き 里芋といかの煮物 しゅうまい キャベツと油揚げの炒め	玉子のすごもり煮	16穀米 白身魚と野菜の甘味噌かけ つきこんの甘辛煮 しゅうまい キャベツと油揚げの炒め 504Kcal
27 (金)	さばの焼き物 エビカツ じゃが芋と野菜のカレー煮 焼きそば 春雨とハムの中華和え	里芋の黒ごまあん	焼き鳥 さつまいものオレンジ煮 昆布と竹輪の煮物 たけのこの土佐煮 春菊の磯辺和え 596Kcal
28 (土)	若鶏の唐揚げ 厚揚げのケチャップ煮 ふきと油揚げの煮物 もやしとひき肉の炒め (パック弁当)	さらわの西京焼き	

鍋焼きの作り方

- 鍋・台・固形燃料をセットします。
- うどんつゆパック(濃縮タイプ)とお湯100CCを加えます。
- ふたをし、固形燃料に火をつけます。
- おおよそ15分後、おいしい鍋焼きうどんの出来あがりです。
* 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

- 具と麺の入ったプラスチックの器を鍋から取り出す
- スープ又は麺つゆとお湯150~200ccを鍋に入れる
- ふたをし、固形燃料に火をつけます。
- スープが煮立ったら麺と具を入れる
- 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せても召し上がれます
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



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



お弁当集金ご担当者の皆様へ

毎月のお弁当代金集計...
大変ではありませんか?

お弁当代金集計
お手伝いいたします!!
(会社負担制度も対応)

花ぶさでは各個人のお弁当代金を集計する
事務をお手伝いいたします。
詳しくは、ご相談ください。