

- ◆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



花ぶさ 桐生店
☎(0277)52-6699代
www.hanaben.net

H30	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
11月5日(月)	イカの味噌漬け メンチカツ 麻婆豆腐 ポテトサラダ	ハムエッグ	タンダーチキン ウィナーとピーマンのソテー 若布とコーンのバンバンジー 麻婆豆腐 法蓮草の煮びたし 571kcal
6日(火)	鮭の照り焼き コロッケ マカロニサラダ こんにゃくの煮しめ	かき揚げの煮びたし	豚肉の香草ソース 人参のグラッセ 揚げじゃが芋の味噌和え マカロニサラダ 信田煮 575kcal
7日(水)	手作り白身魚フライ 野菜つくね 揚げ焼売のカレーあんかけ キャベツと油揚げの炒め物	ウィナーのマスタード焼	熟成メンチカツ キャベツと油揚げの炒め物 豚肉とエリンギの炒め物 インゲンのソテー 大根とレモンのなます かぼちゃの煮物 541kcal
8日(木)	チキンステーキデミグラスソース じゃが芋の煮物 マカロニサラダ 竹輪のフライ	ブロッコリーとシーチキンのサラダ	ハンバーグデミグラスソース 大根とあさり じゃが芋の煮物 三角網揚げ 若布とねぎの根生姜和え 547kcal
9日(金)	手作りヒレカツ ニンニクの芽と野菜の炒め物 切昆布と人参の煮物	海老の玉子とじ	白身魚と野菜の甘味噌かけ イカの黄身焼き 刻み昆布と人参の煮物 柿のサラダ 502kcal
10日(土)	海苔唐揚げ弁当 (パック弁当)	フルーツパック	

	鍋焼き	どんぶり
月	たぬきうどん おにぎり(こぶ)	ソースカツ丼 カロリー 738Kcal 食塩 3.8グラム
火	味噌ラーメン おにぎり(梅)	天井 カロリー 704Kcal 食塩 2.0グラム
水	カレーうどん おにぎり(鮭)	鳥の甘辛丼 カロリー 1096Kcal 食塩 3.1グラム
木	天ぷらそば おにぎり(こぶ)	焼肉丼 カロリー 918Kcal 食塩 3.6グラム
金	五目うどん おにぎり(梅)	玉子カツ丼 カロリー 990Kcal 食塩 2.4グラム

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

H30	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
11月12日(月)	豚肉のハーブ焼き 白身魚のフライ オクラときのこの和え物 インゲンとイカの炒め物	水餃子のあんかけ	ヒレカツ オクラときのこの和え物 鶏肉のピザ風マヨネーズ焼き 結び白滝 ふきのピーナッツ和え 521kcal
13日(火)	ハンバーグステーキマトソース ウィナーと玉ねぎの串フライ マカロニサラダ 小松菜とベーコンの炒め物	とろーり目玉焼き	炉辺焼き風フライ 竹の子の土佐煮 小松菜と桜えび がんも さつま芋のオレンジ煮 553kcal
14日(水)	カレイの竜田揚げ オムレツ 肉団子のチリソース 大根と薩摩揚げの煮物 スパゲティサラダ	豚肉のチーズホイール焼き	豚カツのトマトソースかけ 法蓮草の胡麻和え かぼちゃサラダ つきこんの甘辛煮 579kcal
15日(木)	海老とイカのフライ 炒り豆腐 厚焼き玉子 マカロニサラダ	カブの肉味噌	鮭フライ 炒り豆腐 ミートボール 里芋の田楽 菊とキュウリの吉野酢 539kcal
16日(金)	若鶏の生姜焼き ハムカツ 大根とカニかまのサラダ ひじきと人参の煮物	サバの味噌煮	茄子のハムサンドフライ ひじきと人参の煮物 長芋のおかか和え 厚焼き玉子 春菊の磯辺和え 495kcal
17日(土)	ソースカツ丼 (パック弁当)	サラダパック	

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

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

当日のご注文受付時間は

8:00~9:30

となっております。

9:30以降のご変更は
お断りする場合がございます

注)FAX注文のお客様は
余裕を持った送信のご協力をお願いします

(TEL) 0277-52-6699
(FAX) 0277-52-6680

地域情報 えびす講

11月19・20日 両日にえびす講が
桐生西宮神社にて開催されます

えびす講とは、西宮神社の例祭で11/19が「宵祭り」11/20が「本祭り」となります。商売繁盛を願う参拝客が多く訪れ、オタカラやクマデ、食べ物を売る露店が立ち並び、賑わいます。

各地にえびす神が存在しますが、多くは、御祭神に事代主命、もしくは大国主命を祀ります。えびす神と称する、真の福の神・蛭子大神さまの、御身分を齊き奉る神社は、桐生西宮神社が関東で一社となります。