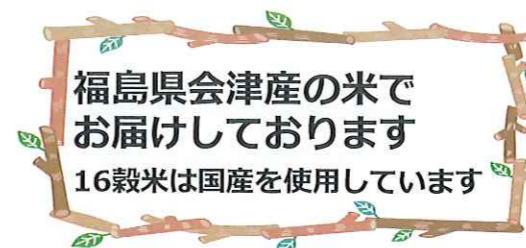




- ◆ご注文は、9時30分までをお願い致します。
(9時30分以降の変・キャンセルはお断りします)
- ◆仕入れの都合により、献立の一部を変更する場合がございますので、ご了承下さい
- ◆添加物を使用していないため、直射日光を避け涼しい所に置き14時までにお召し上がり
- ◆土曜・日曜・祝日はパック弁当になります。
- ◆並食に 1品 足してある物が上食となります



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)	鍋焼き	どんぶり	H30	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
12月 3 (月)	棒ヒレカツ 春雨とハムの和え物 ポテトサラダ 豚肉ともやしのカレー炒め	鮭の照焼き	イカフライ 豚肉ともやしのカレー炒め 春雨とハムの中華サラダ 揚げじゃが芋の味噌和え カニ焼売 584kcal	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	12月 10 (月)	ハンバーグステーキマトソース カニ爪フライ インゲンとイカの炒め物 マカロニサラダ 焼売	目玉焼き	鶏のから揚げ 若布とネギの根生姜和え インゲンとイカの炒め物 焼きそば 大根とアサリの煮物 厚焼き玉子 591kcal
4 (火)	開きサンマの蒲焼 マカロニサラダ コロッケ 大根とイカの煮物	南瓜と小豆の煮物	鶏肉と野菜の煮物 白菜とりんごの和え物 煮玉子 ひじきとグリーンピース 579kcal	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	11 (火)	若鶏の唐揚げ 麻婆豆腐 つきこんとゼンマイの煮物 グリーンサラダ	ブロッコリーと シーチキンのグラタン	白身魚と野菜の甘味噌かけ 法蓮草の煮びたし 麻婆豆腐 大根とレモンのなま酢 焼売 561kcal
5 (水)	豚肉の生姜焼き アジフライ 法蓮草のごま和え 炒り豆腐 ミートボール	シーフードの オイスター炒め	鮭の西京焼き 法蓮草のごま和え 刻み昆布と竹輪 南瓜と小豆の煮物 ロールキャベツのイタリアンソース煮込み 570kcal	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	12 (水)	鯖の照り焼き 煮込みおでん さつまフライ ポテトミックスサラダ	牛肉と玉ネギの バター醤油炒め	ヒレ串カツ 里芋の田楽 竹の子の土佐煮 厚揚げと玉ねぎの煮物 中華クラゲ 589kcal
6 (木)	若鶏の味噌焼き 里芋とイカの煮物 ひじきと人参の煮物 竹輪の磯辺揚げ がんも	海老の玉子とじ	熟成メンチカツ イカとクコの実の炒め物 春菊と海苔の磯辺和え 里芋のおぼろ煮 大根の梅酒煮 501kcal	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	13 (木)	手作りヒレカツ じゃが芋のカレー煮 切昆布と人参の煮物 薩摩揚げの焼物	ベーコンエッグ	茄子のハムサンドフライ ポテトサラダ 鶏肉と牛蒡の含め煮 アップルコンポート 春菊と竹輪のごま和え 554kcal
7 (金)	手作り白身魚フライ 韓国風チジミ 春菊のごま和え 蓮根の炒り煮	つくね焼	十六穀米 豚肉の香草ソース 切昆布と人参 蓮根の炒り煮 じゃが芋とキャベツのソテー 519kcal	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	14 (金)	チキンカツ スパゲティミートソース 大根と豚肉の煮物 イカと玉ねぎのカレー炒め	白身魚のマヨネーズ焼き	黒酢酢豚 イカと玉ネギのカレー炒め がんものみぞれ煮 若布とコーンのバンバンジー 525kcal
8 (土)	釜めし風弁当 (パック弁当)	フルーツパック		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		15 (土)	三色そばろ弁当 (パック弁当)	野菜サラダパック	

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

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

年末年始 **休業**のお知らせ

(有)花ぶさ
 (有)花ぶさ太田店
12/30(日)~1/4(金)
 お休みとなります

尚、お食事処花ぶさ
 (桐生市役所店・太田市役所店)
 は、**12/29 ~ 1/3**
 お休みとなります