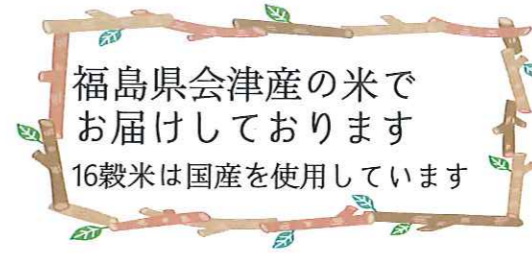


- ◆ご注文は、9時30分までをお願い致します。
(9時30分以降の変・キャンセルはお断りします)
- ◆仕入れの都合により、献立の一部を変更する場合がございますので、ご了承下さい
- ◆添加物を使用していないため、直射日光を避け涼しい所に置き14時までにお召し上がり
- ◆土曜・日曜・祝日はパック弁当になります。
- ◆並食に 1品 足してある物が上食となります

味だより



花おさ 桐生店

☎(0277)52-6699(代)

www.hanaben.net

H31	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
3月 11 (月)	照り焼きチキン 海鮮串フライ 春菊のごま和え	ウインナーの マスタード添え	エビカツ 麻婆豆腐 里芋の大学芋風 小松菜の梅醤油 ロールキャベツのイタリアンソース 567kcal
12 (火)	手作りエビフライ マロニーサラダ 切干と人参の煮物	豚肉の生姜焼き	豚肉のトマトソースかけ マロニーサラダ 大根とシーチキンの煮物 インゲンのごま和え 600kcal
13 (水)	鯖のカレー風味焼き クリーミーコロッケ ポテトサラダ	牛肉と野菜の炒め物	ヒレ串カツ イカとキュウリの吉野酢 ポテトサラダ 結び白滝 青梗菜とあさりの炒め物 552kcal
14 (木)	若鶏の唐揚げ インゲンと海鮮の炒め物 こんにゃくの煮しめ	シーフードグラタン	鮭の南部焼き ジャガ芋の煮物 刻み昆布と竹輪の煮物 ピーマンと桜えびのソテー 牛肉とごぼうの含め煮 ミートボール 546kcal
15 (金)	肉団子の酢豚 ぜんまいとこんにゃくの煮物 若布とコーンのバンバンジー	オムレツグラタン	イカフライ 豚肉とレーズンの煮込み 南瓜のグリーンソース 三角絹あげ 若布とコーンのバンバンジー 574kcal
16 (土)	焼肉丼 (パック弁当)	サラダパック	

	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)	天丼 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

H31	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
3月 18 (月)	鮭の焼き物 コロッケ マカロニサラダ 揚げ焼売のカレーあんかけ	親子卵とじ	クリーミーコロッケ 蓮根の炒り煮 中華くらげ マカロニサラダ 豚肉と玉ネギの味噌炒め 592kcal
19 (火)	若鶏のみそ焼き アジフライ 牛肉と野菜の炒め物 里芋のおぼろ煮	海鮮かき揚げの 煮びたし	十六穀米 茄子のハムサンドフライ 焼きそば 牛肉と野菜の炒め物 法蓮草の煮びたし さつま芋のおろし和え がんも 581kcal
20 (水)	ハンバーグステーキ 目玉焼きフライ スパゲティナポリタン 春雨とハムの中華サラダ	海鮮つみれ	鶏肉と野菜の煮物 イカの黄味焼き 春雨とハムの中華サラダ 中華なます 玉こんにゃく 600kcal
21 (木)	春分の日 (パック弁当) ソースカツ丼		※御注文は 3/19(火)のPM12:00までをお願い致します 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
22 (金)	豚肉の生姜焼き 白身魚フライ 大根と豚肉のカレー煮 刻み昆布と人参の煮物	里芋のたらこマヨ和え	鶏肉のカシューナッツ炒め 大根と豚肉のカレー煮 インゲンのごま和え ミニハンバーグ 桃のコンポート 542kcal
23 (土)	海苔唐揚げ弁当 (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、火の元にはご注意下さい。

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

祝日 お弁当注文のお知らせ

3月21日は祝日です

祝日は完全予約制となります。

ご注文がある場合は 3/19(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

・配達ルートのご都合により、一個でのお届けは