



NO.241

- ◆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下さい
 ◆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



福島県会津産の米で
お届けしております
16穀米は国産を使用しています

花ぶさ 桐生店

☎(0277)52-6699代

www.hanaben.net

R1	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
12月 2 (月)	豚肉の生姜焼き アジフライ 大根と薩摩揚げの煮物 麻婆豆腐	ウインナーと玉子焼き	味噌とんかつ キャベツソテー 麻婆豆腐 玉こんにやく 若布と人参の酢の物 600kcal
3 (火)	チキンカツの和風たたき 里芋の味噌煮 春雨とハムの中巻サラダ	白身魚のマヨ焼き	ハンバーグデミグラスソース ポテトサラダ 小松菜の梅醤油 煮玉子 春雨とハムの中巻サラダ 599kcal
4 (水)	白身の竜田揚げ オムレツ 揚げ茄子のミートソース ポテトサラダ	仙台麩のグラタン	手作りイカフライ 大根とあさりの煮物 豚小間肉ともやしのカレー炒め ひじきの煮物 信田巻 518kcal
5 (木)	手作りイカフライ ポテトミックスサラダ いんげんの胡麻和え	若鶏とカシューナッツ炒め	タンドリーチキン 肉じゃが 厚揚げと玉葱の煮物 いんげんの胡麻和え アップルコンポート 600kcal
6 (金)	若鶏の唐揚げ ハムステーキ 豚肉ともやしのカレー炒め キャベツと油揚げ炒め	さばの葱みそ焼き	豚肉の香草ソース 三色ピーマンソテー ポテト 結びこんにやくの煮しめ 中華クラゲ おろしなめこ 514kcal
7 (土)	ソースかつ丼 (パック弁当)	煮物各種	

	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	カレーうどん おにぎり (梅)	鳥の甘辛丼 カロリー 1096Kcal 食塩 3.1グラム
水	味噌ラーメン おにぎり (鮭)	カツカレー カロリー 799Kcal 食塩 3.0グラム
木	天ぷらそば おにぎり (こぶ)	鳥重 カロリー 869Kcal 食塩 3.3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

R1	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
12月 9 (月)	ハンバーグケチャップソース ペンネマカロニサラダ カニクリーミーコロッケ ほうれん草の煮びたし	かぼちゃの肉味噌	熟成メンチカツ 大根とシーチキンの煮物 里芋の田楽 ペンネマカロニサラダ 若布とねぎの根生姜和え 573kcal
10 (火)	手作りとんかつ スパゲティーペペロンチーノ 海鮮イカボールの野菜あんかけ 若布とコーンのパンバンジー	さばの味噌煮	生鮭の七味マヨ焼き ミニオムレツ 青梗菜とホタテのソテー 揚げじゃが芋の味噌和え ひじきとピーマンの酢の物 529kcal
11 (水)	鮭の塩焼き さつま芋天ぷら 山菜スパゲティー ミートボール 春菊の胡麻和え	鶏肉のチーズ焼き	十六穀米 やきとり かぼちゃの煮物 キャベツ炒め つきこんの甘辛煮 春菊の胡麻和え 人参とあさりのサラダ 517kcal
12 (木)	若鶏のバジルソース焼き 春巻き 大根の麻婆煮 レンコンの炒り煮	ポテトグラタン	手作りエビフライ 牛肉とごぼうの含め煮 キャベツと人参炒め しゅうまい 大根の麻婆煮 若布とコーンのパンバンジー 539kcal
13 (金)	熟成メンチカツ 牛肉と玉ねぎ炒め マカロニサラダ	白身魚のムニエル	炉辺焼風串フライ 小松菜と桜えびのソテー 鶏肉のピザ風マヨ焼き 竹の子のおかか和え 三角こんにやく 547kcal
14 (土)	カツカレー (パック弁当)	野菜サラダパック	

年末年始 休業のお知らせ

(有)花ぶさ
(有)花ぶさ太田店
12/29 (日) ~ 1/5 (日)
お休みとなります

1/6 (月) より通常営業となります

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。

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