

- ◆ご注文は、9時30分までにお願ひ致します。
(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

R2	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
1月 13 (月)	成人の日(パック弁当) 照り焼き豚丼		※御注文は 1/10(金)のPM12:00までにお願ひします ※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
14 (火)	さばのカレー風味焼き 和風スパゲティー 大根の麻婆煮 ポテトサラダ	かぼちゃの肉味噌	シリアアピンスステーキ ブロッコリー 人参グラッセ 大根の麻婆煮 三角揚げ煮 ポテトサラダ 587kcal
15 (水)	照り焼きチキン 海鮮海老ボールの野菜中華あんかけ マカロニサラダ	カニカマの卵とじ	熟成メンチカツ 小松菜と桜えび炒め 鶏肉のピザ風マヨ焼き 中華クラゲ 若布とコーンのバンバンジー 559kcal
16 (木)	豚肉の生姜焼き イカフライ 揚げ豆腐の葱ソース 若布とコーンのバンバンジー和え	鶏肉のカシューナッツ炒め	十六穀米 イカフライ 白菜と竹輪の胡麻和え 里芋の味噌煮 ウインナーとピーマンのソテー 結びこんにやく 560kcal
17 (金)	若鶏の唐揚げ けんちん風煮物 いんげんの辛子和え	銀鮭	ハンバーグトマトソース アスパラとベーコンソテー けんちん風煮物 ひじきとグリーンピースの煮物 春菊とのりの和え物 539kcal
18 (土)	釜めし (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 (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

R2	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
1月 20 (月)	ハンバーグステーキトマトソース 玉ねぎとイカのカレー炒め ポテトマカロニサラダ	ハムエッグ	エビフライ 竹輪の生姜焼き かぼちゃサラダ イカと玉葱のカレー炒め たまこんにやく煮しめ いんげんとピーナッツ和え 525kcal
21 (火)	白身手作りフライ オムレツ スパゲティーナポリタン 法蓮草の煮びたし	鶏のチーズホイル巻き	茄子のハムサンドフライ 鶏肉とごぼうの含め煮 炒り豆腐 青梗菜とあさりのソテー つきこんの甘辛煮 519kcal
22 (水)	銀鮭 野菜春巻き カリフラワーとウインナー炒め 春雨の中華サラダ	エビチリ	とんかつのトマトソースかけ かにしゅうまい 春雨の中華サラダ かぼちゃの煮物 579kcal
23 (木)	手作りヒレカツ 切干と人参の煮物 マカロニサラダ	ブロッコリーのグラタン	白身魚と野菜の甘酢かけ フライドポテト ミートボール 豚肉とエリンギのオイスター炒め 切干と人参の煮物 518kcal
24 (金)	豚肉の生姜焼き アジフライ 揚げ茄子のミートソース 切昆布と人参の煮物	巣籠り煮	タンドリーチキン 切昆布と人参の煮物 菜の花とイカ炒め ひじきとピーマンの酢の物 アップルコンポート 504kcal
25 (土)	鶏肉の甘辛丼 (パック弁当)	フルーツパック	

祝日 お弁当注文のお知らせ

1月13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
1/10(金)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
お断りする場合がございます。了承下さい。

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