



◆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



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

希ふさ 桐生店
 ☎(0277)52-6699代
 FAX)0277-52-6680

NO.261

R2	並食弁当	上食	ヘルシー弁当(600kcal以下)
10月 19 (月)	熟成メンチカツ いか天ぷらのトマトソース つきこんと油揚げの煮物	仙台麩の卵とじ	カニクリームコロッケ ほうれん草と竹輪の胡麻和え 鶏肉とごぼうの含め煮 がんも あさりとねぎのぬた 599kcal
20 (火)	手作りとんかつ 切干と人参の煮物 メンマとベーコン炒め	ポテトグラタン	白身魚の中華あんかけ キャベツ炒め 茄子の素揚げ 切干と人参の煮物 肉じゃが 白菜とりんごのサラダ 553kcal
21 (水)	若鶏の七味焼き 炒り豆腐 かぼちゃの大学芋 春菊の胡麻和え	かぶの肉そぼろ	ひれかつ 里芋の黒ゴマあんかけ 小松菜と桜えびのソテー 炒り豆腐 結びこんにやく 573kcal
22 (木)	白身魚の手作りフライ スパゲティミートソース 大豆と高野豆腐の煮物	ウインナーマスタード焼き	タンドリーチキン 大根と豚肉の煮物 いんげんソテー かぼちゃのグリーンソースかけ 結びしたらき ひじきと油揚げの煮物 592kcal
23 (金)	ぷりぷり海老かつ 里芋の味噌煮 わかめの根生姜和え	豚肉のホイル焼き	豚肉の香草ソース 人参グラッセ 三色ピーマンソテー 椎茸バター焼き 青梗菜とホタテのソテー ほうれん草の煮びたし かぼちゃサラダ 553kcal
24 (土)	釜めし (前日注文) (パック弁当)	フルーツパック	

	冷たい麺類	どんぶり
月	天ぷらうどん 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	つけめん (味噌) おにぎり(梅)	鳥の甘辛丼 カロリー 1096Kcal 食塩 3.1グラム
水	たぬきうどん 稲荷付き	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	冷し中華 おにぎり(梅)	玉子カツ丼 カロリー 990Kcal 食塩 2.4グラム

* 麺にはおにぎり又は稲荷すしが付きます。
 麺のみの単品はありません。
 * ほぐし水(パック)がついてますので
 麺にかけてお使い下さい

R2	並食弁当	上食	ヘルシー弁当(600kcal以下)
10月 26 (月)	カニクリームコロッケ ロールキャベツのケチャップ煮 ポテトマカロニサラダ	白身魚のマヨ焼き	ぷりぷり海老かつ 牛肉とごぼうの含め煮 刻み昆布と人参の煮物 津焼玉子 いかのみどり酢 573kcal
27 (火)	銀鮭の塩焼き 焼きスパゲティ 八珍豆腐 いんげんとイカ炒め	つくね焼き	十六穀米 茄子のハムサンドフライ 里芋の明太マヨかけ いんげんと桜えびソテー 八珍豆腐 カリフラワーのカレーピクルス 553kcal
28 (水)	ハンバーグ 大根と鮭の煮物 春雨とハムの中華サラダ	ブロccoliとホタテの和え物	鶏肉と野菜の煮物 大根と鮭の煮物 中華クラゲ しゅうまい 564kcal
29 (木)	若鶏の味噌焼き じゃが芋のカレー煮 切干と人参の煮物	チンジャオロース	とんかつのたたき キャベツソテー じゃが芋のカレー煮 つきこんの甘辛煮 ザーサイともやしのソテー 523kcal
30 (金)	手作りエビフライ 玉ねぎとウインナー炒め きゅうりと蒸し鶏の辛子和え	カニカマの卵とじ	鮭の塩焼き 豚肉とエリンギのオイスター炒め ほうれん草と人参ソテー ロールキャベツイタリアンソース煮 筍の土佐煮 さつま芋のおろし和え 551kcal
31 (土)	焼き肉丼 (前日注文) (パック弁当)	野菜サラダパック	

当日のご注文受付時間は
8:30~9:30
 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

【ハロウィン豆知識】
 古代ケルト人が起源と考えられている祭りの事。
 元々は、悪魔やサウィンなどを崇拝し、生贄を捧げる
 宗教的な意味合いのある行事だった。
 現代では、アメリカ下民間行事として定着し
 本来の宗教的な意味合いはなくなってきている。
 かぼちゃの中身をくりぬいて作る「ジャック・オー・ランタン」を
 飾ったり、子供たちが魔女やお化けに仮装し近隣の家々を
 訪れてお菓子をもらったりする風習がある。
 近年は日本でも各地でイベントなどが行われている。