

◆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



December

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
11月 30 (月)	棒ひれかつ れんこんのおかか煮 春雨と竹の子の煮物	カニカマの卵とじ	カニクリームコロッケ 鶏肉とごぼうの含め煮 春雨と竹の子の煮物 ひじきとピーマンの酢の物 フキのピーナツ和え 588kcal
12月 1 (火)	エビグラタンかつ ウィンナー マーボー豆腐 マカロニサラダ	ウィンナーのマスタード焼き	中華酢豚 椎茸のバター焼き 人参グラッセ じゃが芋のカレー煮 厚揚げの煮物 結び白滝 533kcal
2 (水)	さばの七味焼き れんこんの南部揚げ 大根とイカ煮物 ポテトミックスサラダ	やきとり	かぼちゃと茄子の肉味噌かけ 野菜春巻き ポテトミックスサラダ 春菊と竹輪の胡麻和え 大根とレモンなます 535kcal
3 (木)	若鶏のカレー焼き 白身魚フライ かぼちゃのクリームソースかけ ミートボール	シーフードサラダ	熟成メンチカツ アスパラとイカ炒め ウィンナーとピーマンのソテー 切り干し 里芋の田楽 542kcal
4 (金)	とんかつの和風たたき 炒り豆腐 春雨とハムの中華サラダ	揚げ茄子のミートソース	鶏肉と野菜の煮物 炒り豆腐 厚焼き玉子 大根の明太マヨサラダ 564kcal
5 (土)	釜めし (前日注文) (パック弁当)	野菜サラダ	

	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
12月 7 (月)	銀鮭の塩焼き コロッケ 切干と人参の煮物 ほうれん草の煮びたし	ロールキャベツ	若鶏の唐揚げ ほうれん草とベーコン炒め 豚肉ともやしのカレー炒め れんこんの炒り煮 三角こんにやく 561kcal
8 (火)	ハンバーグトマトソース 玉ねぎとイカのカレー炒め いんげんと桜えび炒め	豚肉のデミソース煮込み	とんかつのトマトソースかけ キャベツ炒め ブロッコリー いんげんと桜えび炒め 大根と浅利の煮物 ひじきとMIXベジの煮物 586kcal
9 (水)	若鶏の唐揚げ キャベツと油揚げ炒め イカのチリソース	手作り巾着	イカフライ 肉じゃが 青梗菜とホタテ炒め にたまご もやしナムル 534kcal
10 (木)	鮭の手作りフライ オムレツ メンマとウィンナー炒め 里芋の味噌煮	豚肉の蒸し焼き	豚肉の香草ソース 人参グラッセ 椎茸バター焼き 牛肉とごぼうの含め煮 三角絹豆腐 わかめの根生姜和え 522kcal
11 (金)	ポークカレー チキンカツ れんこんサラダ	ベーコンエッグ	十六穀米 タンドリーチキン スナップエンドウの胡麻和え 春菊の磯辺和え れんこんサラダ アップルコンポート 591kcal
12 (土)	三色そばろ (前日注文) (パック弁当)	フルーツパック	

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

8:30~9:30

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