



- ◆ご注文は、9時30分までにお願い致します。
(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



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

R3	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下	鍋焼き	どんぶり	R3	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
4月 12 (月)	銀鮭の塩焼き 大根とシーチキンの煮物 わかめの根生姜和え 695kcal	豚肉の酢豚風 838kcal	熟成メンチカツ 厚揚げと玉葱の煮物 焼きそば 青唐しめじの和え物 かぼちゃと小豆の煮物 フキのピーナッツ和え 566kcal	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	19 (月)	豚肉の生姜焼き かぼちゃの肉みそ マロニーサラダ 859kcal	仙台麩のグラタン 1039kcal	鶏のから揚げ アスパラとイカ炒め れんこんの炒り煮 ミートボール マロニーサラダ 572kcal
13 (火)	手作りヒレカツ 豚肉ともやしのカレー炒め マカロニサラダ 954kcal	つくね焼き 1118kcal	イカフライ 鶏肉とカシューナッツ炒め 豚肉ともやしのカレー炒め つきこんの甘辛煮 あさりとねぎのぬた 550kcal	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	20 (火)	カレーライス チキンカツ シェルマカロニサラダ 1140kcal	ポークマヨマスタード焼き 1434kcal	白身魚と野菜の甘味噌かけ 三角絹揚げ煮 シェルマカロニサラダ わかめとねぎの根生姜和え 522kcal
14 (水)	若鶏のインド風焼き 麻婆豆腐 いんげんとチキンの和え物 804kcal	さばの味噌煮 1067kcal	みそカツ キャベツソテー ザーサイともやし炒め 麻婆豆腐 中華なます 591kcal	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	21 (水)	熟成メンチカツ 炒り豆腐 セロリときゅうりの和え物 818kcal	イカの黄金焼き 870kcal	エビフライ 豚肉とエリンギのオイスター炒め スパゲティナポリタン ひじきと人参の煮物 炒り豆腐 結び白滝 579kcal
15 (木)	とんかつの和風たたき 肉じゃが 春雨サラダ 854kcal	オムレツのミートソース 930kcal	銀鮭の西京焼き ほうれん草とベーコン炒め 刻み昆布と竹輪の煮物 肉じゃが 厚焼き玉子 ホタテと人参のサラダ 600kcal	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	22 (木)	さばの照り焼き 大根とツナの煮物 玉ねぎとハム炒め 888kcal	チンジャオロース 1137kcal	十六穀米 ひれ串カツ 青梗菜とホタテ炒め 大根とツナの煮物 信田巻 カリフラワーのカレーピクルス 523kcal
16 (金)	ハンバーグトマトソース ポテトミックサラダ スナップエンドウおかか和え 879kcal	ベーコンエッグ 1052kcal	タンドリーチキン さつま芋の煮物 きゃべつ炒め 茄子のミートソース 竹の子の土佐煮 ひじきとピーマンの酢の物 599kcal	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	23 (金)	鶏肉のバジル焼き こんにやくとベーコンの炒め煮 厚揚げの煮物 878kcal	茄子のグラタン 960kcal	ハンバーグデミグラスソース 鶏肉とごぼうの含め煮 厚揚げの煮物 わかめともやしの中華和え 559kcal
17 (土)	海苔からあげ 774kcal (前日注文) (パック弁当)	サラダパック 810kcal				24 (土)	三色そばろ 883kcal (前日注文) (パック弁当)	野菜サラダ 883kcal	

注)4/23(金)で
鍋焼きは終了です。

4/26(月)より

冷たいめん類になります
(おにぎり付きのセットのみとなり単品はありません)



冷たいめん類	
月曜日	天ぷらうどん
火曜日	つけめん(辛味噌)
水曜日	たぬきうどん
木曜日	天ぷらそば
金曜日	冷し中華(正油だれ)

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