

◆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下さい
 ◆土曜・日曜・祝日はバ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



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)
 FAX)0277-52-6680

R3	並食弁当	上食	ヘルシー弁当(600kcal以下)	冷たい麺類	どんぶり	R3	並食弁当	上食	ヘルシー弁当(600kcal以下)
7月 26 (月)	熟成メンチカツ レンコンとこんにゃくの炒り煮 わかめの中華サラダ 762kcal	ホタテとにんにくの芽 オイスターソース炒め 840kcal	タンダリーチキン チンゲン菜と桜えび炒め キャベツと人参のソテー 茄子のミートソース レンコンとこんにゃくの炒り煮 しゅうまい 594kcal	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	8月 2 (月)	紅鯉の塩焼き ウインナーとMIX野菜炒め ポテトサラダ 738kcal	八宝菜 910kcal	ハンバーグデミグラスソース キャベツソテー ポテトサラダ 青梗菜とホタテのソテー 三角絹揚げ煮 わかめと麩の酢の物 563kcal
27 (火)	さばの味噌煮 揚げしゅうまいのネギソース 豚肉と玉葱炒め 958kcal	エビチリ 1083kcal	ポークソテー ブロッコリー ポテト 人参グラッセ 切昆布と人参の煮物 大根とシーチキンの煮物 厚焼き玉子 502kcal	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	3 (火)	エビフライ 玉ねぎとイカのカレー炒め マカロニサラダ 668kcal	茄子のミートソースかけ 754kcal	カレーの竜田揚げ 大根と浅利の煮物 いんげんと玉葱炒め れんこんの炒り煮 茄子の肉味噌かけ マカロニサラダ 607kcal
28 (水)	ハンバーグトマトソース 大根とイカの煮物 ひじきと人参の煮物 720kcal	紅鯉 798kcal	十六穀米 鯉の西京焼き ウインナーとMIXベジ炒め きんぴら がんも 結び白滝 大根とレモンのなます 525kcal	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	4 (水)	白身魚の竜田揚げ 竹の子の土佐煮 きゅうりとイカの酢の物 752kcal	たまご豆腐 816kcal	チキンステーキトマトソース 竹の子と豚肉のオイスター炒め 小松菜とハムのソテー かに焼売 きゅうりとイカの酢の物 579kcal
29 (木)	ひれかつ いんげんと蒸し鶏の辛子和え わかめとコーンのバンバンジー 676kcal	シーフードの中華炒め 825kcal	鶏の唐揚げ 豚肉としめじ煮込み いんげんと玉葱ソテー スナップエンドウとベーコン炒め 茄子の生姜和え わかめとコーンのバンバンジー 615kcal	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	5 (木)	肉団子の酢豚風 わかめの中華和え セロリとこんにゃくの和え物 801kcal	鶏の照り焼き 855kcal	ひれ串カツ エビとクコの実炒め ロールキャベツのイタリアン煮込み セロリとこんにゃくの和え物 ひじきとピーマンの酢の物 549kcal
30 (金)	若鶏の七味焼き 茄子とひき肉の油味噌 切干と人参の煮物 774kcal	冷奴 803kcal	とんかつのトマトソース キャベツソテー ブロッコリー 切干と人参の煮物 ひじきと枝豆の煮物 信田巻 571kcal	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	6 (金)	ポークカレー 一口かつ オムレツ 929kcal	シーフードのオイスター炒め 1070kcal	中華酢豚 大根と薩摩揚げの煮物 春菊とのりの和え物 三角こんにゃく 576kcal
31 (土)	焼き肉丼 788kcal (前日注文) (バック弁当)	煮物各種 927kcal		* 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		7 (土)	釜めし 860kcal (前日注文) (バック弁当)	カニクリームコロッケ 988kcal	

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

お客様へお願い

これから気温が高い日が続き、食品の傷みやすい季節となりました。

- 直射日光のあたる場所や高温多湿の室内での放置、保管はお控えください
- 温度上昇に伴う食品事故防止の為、発泡スチロールの蓋は閉めずにお届けします
- 屋外でのお弁当の放置はできません。

そのような場合はお届けしない場合がございます

安全にお召し上がりいただけますようご協力の程宜しくお願い致します