

- ◆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

10 October 11 November

10/25(月)より  
新米でお届けします。

**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
10月 25 (月)	メンチカツ ロールキャベツケチャップ煮 ポテトマカロニサラダ	白身魚のマヨネーズ焼き	エビフライ 牛肉とごぼうの含め煮 刻み昆布と人参の煮物 厚焼き玉子 イカのみどり酢 560kcal
26 (火)	銀鮭の塩焼き 八珍豆腐 いんげんとイカ炒め	つくね焼き	<b>十六穀米</b> 茄子のハムサンドフライ 里芋グラタン いんげんと桜えびのソテー 八珍豆腐 カリフラワーのカレーピクルス 553kcal
27 (水)	ハンバーグ和風ソース 大根とシーチキンの煮物 春雨とハムの中華サラダ	ブロッコリーとホタテの和え物	鶏肉と野菜の煮物 大根とシーチキンの煮物 中華クラゲ しゅうまい 564kcal
28 (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 ザーサイともやしのソテー つきこんの甘辛煮 523kcal
29 (金)	手作りエビフライ 玉ねぎとウインナー炒め きゅりとイカのわさび和え	カニカマの卵とじ	紅鮭の塩焼き 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 筍の土佐煮 さつま芋の甘煮 551kcal
30 (土)	焼肉丼 <b>(前日注文) (パック弁当)</b>	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

R3	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
11月 1 (月)	棒ひれかつ マカロニサラダ ほうれん草の煮びたし	さばの味噌煮	カレーの味噌焼き アスパラとベーコン炒め 鶏肉のピザ風マヨ焼き 三角絹豆腐 大根の梅酒煮 580kcal
2 (火)	宮崎風とり天 大根の麻婆煮 豚肉と玉葱のカレー炒め	シーフードのグラタン	ハンバーグデミグラスソース ポテト 人参甘煮 三色ピーマン炒め チンゲン菜とあさりソテー 三角こんにやく ひじきと枝豆の煮物 600kcal
3 (水)	<b>文化の日(パック弁当)</b> 三色そばろ		<b>※御注文は11/1(月)のPM12:00までをお願い致します</b> <b>※当日のご注文・ご変更はご遠慮下さい</b> <b>*半ライス・おかずのみのご注文はご遠慮ください</b>
4 (木)	イカフライ 里芋の味噌煮 スパゲティミートソース	ココット	炉端焼き風串フライ 厚揚げと玉葱の煮物 かぼちゃと小豆の煮物 いんげんの辛子和え わかめのドレッシング和え 524kcal
5 (金)	ポークカレー 一口かつ スパゲティサラダ	ウインナーのケチャップ焼き	中華酢豚 大根とイカの煮物 かにしゅうまい つきこんの甘辛煮 587kcal
6 (土)	ソースかつ丼 <b>(前日注文) (パック弁当)</b>	フルーツパック	

**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

10/25(月)より麺類が【鍋焼き】になりました。  
冷たい麺類は10/22(金)で終了しました

月	火	水	木	金
たぬき うどん	カレー うどん	味噌 ラーメン	天ぷら そば	五目 うどん

注) 麺類だけの【単品】とおにぎり付きの【セット】がございます

**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。

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

祝日 お弁当注文のお知らせ

**11月3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**11月1日(月)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。ご了承下さい。