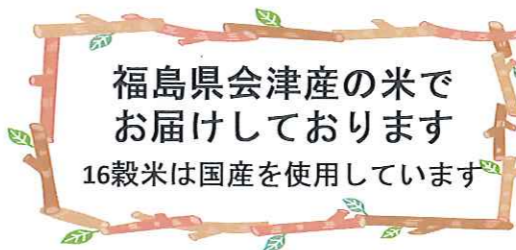


- ◆ご注文は、9時30分までお願い致します。
(9時30分以降の変・キャンセルはお断りします)
- ◆仕入れの都合により、献立の一部を変更する場合がございますので、ご了承下さい
- ◆添加物を使用していないため、直射日光を避け涼しい所に置き14時までにお召し上がり下さい
- ◆土曜・日曜・祝日はパック弁当になります。
- ◆並食に 1品 足してある物が上食となります

味だより



花ぶさ 桐生店

☎(0277)52-6699(代)

www.hanaben.net

R4	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
1月 17 (月)	ハンバーグデミグラスソース メンマとハム炒め 春雨の中華サラダ	里芋明太グラタン	ポークソーセージアピソース ポテト ブロッコリー メンマとハム炒め 春菊とのりの和え物 わかめと葱の根生姜和え 489kcal
18 (火)	鮭の塩焼き 肉団子のクリーム煮 三角絹豆腐	エビチリソース	茄子のハムサンドフライ 鶏肉とクコの実炒め フキの土佐煮 いとこ煮 アップルコンポート 510kcal
19 (水)	チキンカツの和風たたき ベーコンと玉葱炒め こんにゃくと竹の子の土佐煮	さばの味噌煮	チキンステーキ ベーコンと玉葱炒め こんにゃくと竹の子の土佐煮 厚揚げ煮 煮たまご 549kcal
20 (木)	ポークカレー 一口かつ マカロニサラダ	ウインナーのケチャップソース	鮭の西京焼き ほうれん草の煮びたし 刻み昆布と竹輪の煮物 里芋の明太マヨ和え かぶのかにあんかけ カリフラワーのカレーピクルス 572kcal
21 (金)	カニクリームコロッケ 大根とイカの煮物 キャベツと油揚げ炒め	つくね焼き	十六穀米 酢豚 大根とイカの煮物 チンゲン菜とあさりのソテー 結び白滝 580kcal
22 (土)	鳥重 (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

R4	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下
1月 24 (月)	メンチカツ 里芋とイカの煮物 ほうれん草の胡麻和え	ハムエッグ	鶏の唐揚げ 里芋の酢味噌和え つきこんとぜんまいの煮物 ふきの煮物 小松菜の梅醤油和え 569kcal
25 (火)	若鶏の照り焼き ひじきと人参の煮物 麻婆春雨	白身魚のクリームソース	イカフライ マーボー春雨 ひじきと人参の煮物 スナッPEndウのおかか和え 厚焼き玉子 492kcal
26 (水)	イカフライ 豚肉と玉葱の和え炒め セロリときゅうりの和え物	ブロッコリーのグラタン	豚肉の生姜焼き 厚揚げの味噌焼き かにシュウマイ さつま芋の甘煮 セロリときゅうりの和え物 578kcal
27 (木)	棒ひれかつ ぜんまいの煮つけ マロニーサラダ	かぶの肉そぼろかけ	豆腐ハンバーグきのこソース 青梗菜とホタテのわさび和え かぼちゃの煮物 ぜんまいの煮つけ 牛肉とごぼうの含め煮 545kcal
28 (金)	とり天 もやしとザーサイ炒め 肉じゃが	イカの南部焼き	白身魚の和風味焼き もやしとザーサイ和え 豚肉とエリンギのオイスター炒め がんも れんこんの炒り煮 516kcal
29 (土)	焼き肉丼 (前日注文) (パック弁当)	煮物各種	

鍋焼きの作り方

1. 鍋・台・固形燃料をセットします。
 2. うどんつゆパック(濃縮タイプ)とお湯100CCを加えます。
 3. ふたをし、固形燃料に火をつけます。
 4. 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

1. 具と麺の入ったプラスチックの器を鍋から取り出す
2. スープ又は麺つゆとお湯150~200ccを鍋に入れる
3. ふたをし、固形燃料に火をつけます。
4. スープが煮立ったら麺と具を入れる
5. 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