

- ◆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

11 November

12 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

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

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	鍋焼き	どんぶり	R4	並食弁当	上食	ヘルシー弁当
11月 21 (月)	豚肉の生姜焼き 玉ねぎとにんにくの芽炒め きのこつきこん煮	焼うどん	ハンバーグデミグラスソース 青梗菜とホタテ炒め きのこつきこん煮 ポテトサラダ がんも煮	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	11月 28 (月)	さわらのみそ焼き 春雨と竹の子の煮物 ポテトサラダ	カニカマの卵とじ 春雨と竹の子の煮物 ふきの煮しめ ひじきの和風サラダ	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 ふきの煮しめ ひじきの和風サラダ
22 (火)	若鶏のみそ焼き もやしとザーサイ炒め わかめと玉葱のナムル	ペンネマカロニサラダ	白身魚の中華あんかけ かぼちやの煮物 厚焼き玉子 わかめと玉葱のナムル	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	29 (火)	エビフライ 麻婆豆腐 マカロニサラダ	酢豚風 中華野菜のオイスター炒め じゃが芋のカレー煮 厚揚げの煮物 結び白滝	酢豚風 じゃが芋のカレー煮 厚揚げの煮物 結び白滝
23 (水)	勤労感謝の日(パック弁当) ソースカツ	※御注文は11/21(月)のPM12:00までお願い致します ※当日のご注文・ご変更はご遠慮下さい *半ライス・おかずのみのご注文はご遠慮ください			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	30 (水)	さばの七味焼き ポテトミックスサラダ 山菜のおかか和え	肉団子のクリームソース 山菜のおかか和え 大根のレモンなます 春菊と竹輪の胡麻和え
24 (木)	カニクリームコロッケ ひじきと油揚げの煮物 菜の花の煮浸し	ウインナーのマスタードマヨ焼き	やきとり 里芋のそぼろ煮 ひじきと油揚げの煮物 エビ団子の煮物 白菜とりんごの和え物	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	12月 1 (木)	若鶏のカレー風味焼き 冬瓜のかにあんかけ 筑前煮	シーフードサラダ	十六穀米 メンチカツ アスパラとイカの辛子和え ウインナーとピーマンのソテー 冬瓜のかにあんかけ 切干大根の炒り煮
25 (金)	手作りカレイのフライ 大根と豚肉の煮物 ほうれん草と人参の胡麻和え	ジャーマンポテト	味噌カツ もやしとザーサイ炒め ホタテときゅうりのサラダ 小松菜の梅醤油和え	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	2 (金)	とんかつ 炒り豆腐 春雨の中華サラダ	アスパラとハムのソテー	鶏肉と野菜の煮物 炒り豆腐 煮玉子 大根とツナのサラダ
26 (土)	エビ野菜天丼 (前日注文) (パック弁当)	サラダパック				3 (土)	三色そばろ (前日注文) (パック弁当)	サラダパック	

唐揚げ弁当
月～金
常時販売商品



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ても召し上がれます

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



祝日 お弁当注文のお知らせ

11月23日 は祝日です

祝日は完全予約制となります。

11月21日 (月) のお昼まで
にご連絡下さい。

当日のご注文はご遠慮下さる様お願い致します。

・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。

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

唐揚げ弁当

販売日*月曜日～金曜日

当日9:20までにご注文下さい。

