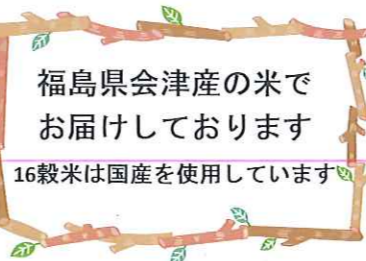


- ◆ご注文は、9時30分までにお願い致します。
(9時30分以降の変・キャンセルはお断りします)
- ◆仕入れの都合により、献立の一部を変更する場合がございますので、ご了承下さい
- ◆添加物を使用していないため、直射日光を避け涼しい所に置き14時までにお召上がり下さい
- ◆土曜・日曜・祝日はパック弁当になります。
- ◆並食に 1品 足してある物が上食となります

味だより



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

| R5 | 並食弁当 | 上食 | ヘルシー弁当 | 鍋焼き | どんぶり | R5 | 並食弁当 | 上食 | ヘルシー弁当 |
|-----------------|--|----------------------------|--|----------------------|-------------------------------------|-----------------|--|-------------------|--|
| 1月 23 (月) | 熟成メンチカツ 里芋の煮ころがし ほうれん草の胡麻和え | カニカマの卵とじ | 若鶏の唐揚げ マロニー中華風サラダ つきこんとぜんまいの煮物 切干大根の炒り煮 小松菜と桜えびのわさび和え | 月 ためきうどん おにぎり(こぶ) | ソースカツ丼 カロリー 738Kcal 食塩 3.8グラム | 1月 30 (月) | さばの七味焼き スパゲティサラダ 菜の花の胡麻和え | えびのチリソース | エビフライ 大根と薩摩揚げの煮物 鶏肉とごぼうの含め煮 つきこんの甘辛煮 いんげんとツナの辛子和え |
| 24 (火) | さわらの照り焼き 麻婆春雨 ひじきと人参の煮物 | 中華野菜炒め | 手作りイカフライ 麻婆春雨 ひじきと人参の煮物 厚焼き玉子 スナップエンドウのおかか和え | 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 | 31 (火) | 若鶏のカレー風味焼き 茄子のミートソース わかめとカニカマの中華和え | マカロニグラタン | 春巻き 冬瓜のかにあんかけ 里芋の白煮 ミートボール 白菜とりんごのサラダ |
| 25 (水) | 手作りイカフライ 竹の子とこんにゃくの煮物 セロリときゅうりの和え物 | ブロッコリーと 肉団子の ホワイトソース | 豚肉の生姜焼き 菜の花の酢味噌和え さつま芋の甘煮 かに焼売 セロリときゅうりの和え物 | 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 | 2月 1 (水) | とんかつ 竹の子とひき肉の煮物 春雨とハムの中華サラダ | ロールキャベツ イタリアン煮 | 十六穀米 豚肉のトマトソースかけ 人参の白和え 信田巻 春雨とハムの中華サラダ |
| 26 (木) | 棒ヒレカツ 大根のカレー煮 マカロニサラダ | かぼちゃの大学芋 | 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 大根のカレー煮 かぼちゃの甘煮 牛肉とごぼうの含め煮 | 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 | 2 (木) | 豚肉の生姜焼き つきこんと油揚げの炒め煮 かぼちゃの甘煮 | 白身魚フライ | 白身魚と野菜の甘味噌かけ アスパラとイカソテー ロールキャベツイタリアン煮 わかめとコーンのパンバンジー和え |
| 27 (金) | とり天 肉じゃが もやしとザーサイ炒め | 焼きそば | 白身魚のカレー風味焼き もやしとザーサイ炒め 豚肉ときのこのオイスター炒め れんこんの炒り煮 がんも煮 | 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 | 3 (金) | 鮭の塩焼き 炒り豆腐 ほうれん草の煮浸し | ウインナーのケチャップ焼き | やきとり じゃが芋の煮物 炒り豆腐 しゅうまい 春菊とのりの和え物 キャベツの辛子和え |
| 28 (土) | 三色そばろ丼 (前日注文) (パック弁当) | サラダパック | | | | 4 (土) | 海苔から揚げ (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

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。