味だより

December 12

◆ご注文は、9時30分までにお願い致します。
（9時30分以降の変更・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

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㈹
www.hanaben.net

R5	並食弁当	上食	ヘルシー弁当
12月 11 （月）	メンチカツ いんげんとさささみの胡麻味噌サラダ 大根とマグロの煮物 937kcal	シーフードスパゲティ 1048kcal	さばの照り焼き きのことウインナーのトマトソース炒め 厚揚げのみそ焼き 竹の子の土佐煮 しらたきの明太子サラダ 644kcal
12 （火）	さばの南部焼き 切干昆布と人参の煮物 じゃが芋のカレー煮 819kcal	ベイクドエッグ 895kcal	若鶏の照り焼き もやしとハム炒め 里芋のグリーンソースかけ 切昆布と人参の煮物 白菜と竹輪の胡麻和え 647kcal
13 （水）	豚肉の生姜焼き 麻婆豆腐 きゅうりときくらげの和え物 978kcal	ウインナーのケチャップ焼き 1119kcal	揚げ出し豆腐の野菜あんかけ かぶの肉味噌かけ 切干大根と人参の炒り煮 小松菜の梅醤油 632kcal
14 （木）	とり天 ひじきの五目煮 茄子の煮浸し 837kcal	かぶのかにあんかけ 866kcal	豚肉の生姜焼き ほうれん草とMIXベジソテー マッシュポテト あさりと葱のぬた 信田巻 カリフラワーのカレーピクルス 634kcal
15 （金）	肉団子のオイスターあんかけ かぼちゃの煮物 マカロニサラダ 848kcal	ジャーマンポテト 979kcal	白身魚のみそ焼き マカロニサラダ かぼちゃと小豆の煮物 ふきの煮しめ 中華なます 697kcal
16 （土）	海苔から揚げ丼 861kcal （前日注文）（パック弁当）	サラダパック 925kcal	

	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

唐揚げ弁当
月～金
常時販売商品

R5	並食弁当	上食	ヘルシー弁当
12月 18 （月）	鶏の七味焼き 麻婆春雨 レンコン炒り煮 847kcal	チヂミ 919kcal	鮭の南部焼き 回鍋肉 麻婆春雨 がんものみぞれ煮 わかめと玉ねぎのナムル 597kcal
19 （火）	とんかつ つきこんと油揚げの和え物 ほうれん草のツナマヨ和え 895kcal	焼うどん 1103kcal	カニクリーミーコロッケ いんげんとイカの中華炒め じゃが芋の味噌煮 厚焼き玉子 春菊の磯辺和え 618kcal
20 （水）	鮭の塩焼き 大根とカニカマの白煮 水餃子あんかけ 836kcal	ポテトミートグラタン 896kcal	ハンバーグ玉ねぎソース 大根とカニカマの白煮 菜の花の胡麻和え ひじきとピーマンの酢の物 591kcal
21 （木）	手作りイカフライ 里芋のそぼろ煮 カリフラワーのカレー炒め 877kcal	肉団子のチリソース 1017kcal	エビフライ ひよこ豆のトマト煮 人参の白和え れんこんの炒り煮 むすび白滝の煮しめ 635kcal
22 （金）	ハンバーグクリームソース マグロとペンネのトマトソース 切干大根と豚肉の中華炒め 909kcal	蒸し鶏と野菜のフレンチサラダ 1062kcal	豆腐の肉味噌かけ 玉こんにゃく煮しめ 春雨のわさび和え スナップエンドウのおかか和え 588kcal
23 （土）	ソースかつ丼 851kcal （前日注文）（パック弁当）	サラダパック 915kcal	

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、火の元にはご注意下さい。

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

味だよりはHPからもご覧いただけます
https://www.hanaben.net

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。