

味だより

花ぶさ 桐生店

R7	並食弁当	上食	ヘルシー弁当
4月 21 (月)	肉団子の酢豚風 じゃが芋のカレー煮 小松菜の梅醤油和え 756kcal	かに風味スパゲティサラダ 890kcal	鮭の塩焼き 切昆布と竹輪の煮物 里芋の明太マヨ和え 麻婆ビーフン つきこんの辛煮 634kcal
22 (火)	さばのカレー焼き グラタン風コロケ 竹の子とさつま揚げの炒り煮 カリフラワーの柚子胡椒和え 777kcal	チヂミ 844kcal	ポークソテーシャリアピンソース さつまいも 大根とツナの煮物 いんげんと人参の白和え おくらの中中華サラダ 613kcal
23 (水)	鶏の塩から揚げ 玉ねぎといかのカレー炒め もやしの胡麻酢和え 785kcal	目玉焼き 847kcal	豆腐のひき肉あんかけ 茄子の素焼き スナッPEndウ 玉ねぎといかのカレー炒め かぼちゃの煮物 春菊と竹輪のごま和え 679kcal
24 (木)	えびかつ 切り干し大根と油揚げの炒り煮 わかめナムル 845kcal	ロールキャベツのコンソメ煮 883kcal	つくねの照り焼き スパゲティグラタン ウインナーとピーマンのソテー 三角こんにやく煮しめ ほうれん草と桜えびの煮びたし 662kcal
25 (金)	とんかつ ひじきと人参の煮物 青梗菜と桜えびの辛子和え 676kcal	肉団子のチリソース 676kcal	やきとり ひじきと人参の煮物 白い麻婆豆腐 セロリときゅうり和え ブロッコリーとかにかまのサラダ 676kcal
26 (土)	のり弁 731kcal 前日注文の予約制 (パック弁当)	サラダパック 796kcal	

◆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

	冷たい麺類	どんぶり
月	天ぷらうどん おにぎり(こぶ)	ソースカツ丼 カロリー 844Kcal 食塩 3.8グラム
火	つけめん (味噌) おにぎり(梅)	鳥の甘辛丼 カロリー 1068Kcal 食塩 3.1グラム
水	たぬきうどん 稲荷付き	カツカレー カロリー 853Kcal 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 781Kcal 食塩 3.3グラム
金	冷し中華 おにぎり(梅)	玉子カツ丼 カロリー 781Kcal 食塩 2.4グラム

唐揚げ弁当

974kcal
月～金 販売商品

※ 祝日除く



R7	並食弁当	上食	ヘルシー弁当
4月 28 (月)	豚肉の生姜焼き きのこのすき煮 マカロニサラダ 657kcal	ベイクドエッグ 914kcal	さばの七味焼き かぼちゃの大学芋 いんげんといかの中華炒め 信田巻 わかめと玉ねぎナムル 672kcal
29 (木)	昭和の日(パック弁当) とりささみ天丼 881kcal	※御注文は4/26(土)のPM12:00までにご利用します ※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	
30 (水)	手作りエビフライ ビーフンサラダ ほうれん草と油揚げの煮びたし 686kcal	さつま芋の甘露煮 761kcal	鶏の塩から揚げ ほうれん草と油揚げの煮びたし じゃが芋のカレー煮 春雨の梅和え 切り干し大根の中華サラダ 685kcal
5月 1 (木)	ハンバーグバーベキューソース ツナとマカロニのトマトソース ブロッコリーの粒マスタード和え 836kcal	たこ焼き 915kcal	白身魚の甘みそかけ 人参甘煮 キャベツと玉ねぎソテー さつま芋のいとこ煮 れんこんとこんにやく炒り煮 山菜のおかか和え 655kcal
2 (金)	メンチカツ 大根とさつま揚げの煮物 いんげんときくらげのわさび和え 733kcal	焼うどん 892kcal	豆腐ハンバーグ野菜あんかけ ごぼうとこんにやくの含め煮 ひじきと高野豆腐の煮物 スナッPEndウのお浸し 春菊とささみのポン酢和え 580kcal

3日～6日 お休み

7 (水)	鮭のみそ焼き トマト包みメンチカツ スパゲティインディアン わかめとかにかまの中華和え 775kcal	ジャーマンポテト 905kcal	鶏肉と野菜の煮物 三角こんにやくの煮しめ ポテトサラダ いんげんと竹輪の辛子和え 637kcal
8 (木)	とり天 玉ねぎと豚肉の中華炒め いんげんの生姜醤油和え 787kcal	焼きそば 869kcal	鮭のホイル焼き 厚焼き玉子 玉ねぎと豚肉の中華炒め しゅうまい わかめとツナのわさび醤油和え 583kcal
9 (金)	とんかつ キャベツとウインナーのソース炒め さしみこんにやくの青しそサラダ 797kcal	揚げ出し豆腐 912kcal	十六穀米 手作りささみフライ ほうれん草とコーンソテー 竹の子とさつま揚げの炒り煮 しらたきときのこの和え物 カリフラワーの柚子胡椒和え 624kcal
10 (土)	ロコモコ丼 749kcal 前日注文の予約制 (パック弁当)	サラダパック 814kcal	

『筍を味わおう』

『筍(たけのこ)』は、4～5月の旬の時期に食べるのが、最もおいしいと言われる春の風物詩です。
地方により、また種類により時期はズレますが、関東地方ではちょうど今の時期「孟宗竹(もうそうちく)」という
一番馴染みのある一番流通している品種が、最盛期を迎えます。

下処理に手間はかかりますが、茹でたての筍は本当に滋味深く美味しいです。
我が家では、筍ご飯が大人気です。
煮ても、焼いても、炒めても、揚げても、お吸い物でも、万能においしくいただけます。

【基本】皮つき筍の茹で方

- 筍(皮つき)・・・1本(250g)
 - 米ぬか・・・1カップ
 - 赤唐辛子・・・1本
- ※たけのこ1本500gほどの大きさなら米ぬか2カップ、赤唐辛子2本にする
※米ぬかが手に入らない場合
生米の場合・・・1/3カップ
とき汁の場合・・・タケノコが浸るくらい
(できるだけ濃いとぎ汁が◎)

- ①たけのこは泥のついた外側の皮を2～3枚むいて、全体をさっと洗う。
- ②穂先を斜めに切り落とし、繊維に沿って2本切込みを入れる。
- ③鍋にたけのこを入れて全体がかぶるくらいに水を注ぎ、米ぬかと赤唐辛子を入れる。
- ④たけのこが浮いてくるようなら落し蓋をして強火にかける。
- ⑤沸騰したらふつふつ沸くくらいの弱火にして、灰汁を取りながら1時間ほど茹でる。
- ⑥途中で湯が少なくなったら足して、たけのこが湯から出ないようにする。
- ⑦かたい根元に竹串を刺して、すっと入ったら火を止める。
- ⑧鍋に入れたまま、一晚(8時間以上)そのまま置いてしっかり冷ます。



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注文は混み合う為9:20までに
送信のご協力をお願いします

(TEL) 0277-52-6699

(FAX) 0277-52-6680



HP
2週間ごとの献立掲載
Instagram
Facebookに飛べます



Instagram
毎日8:45ごろに
当日のお弁当を
日替わりで投稿



Facebook
社員食堂提供の
日替わり定食を投稿

当日、9:30までお選びいただけます。
メニュー選びにお役立てください!!