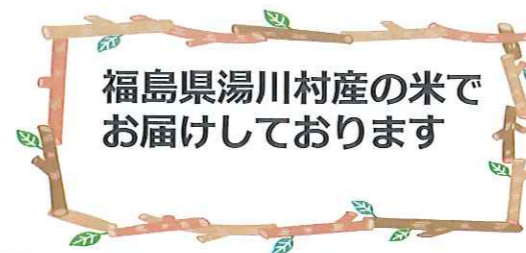


◆ご注文は、9時30分までをお願い致します。
 (9時30分以降の変・キャンセルはお断りします)
 ◆仕入れの都合により、献立の一部を変更する場合がございますので、ご了承下さい
 ◆添加物を使用していないため、直射日光を避け涼しい所に置き14時までにお召し上がり
 ◆土曜・日曜・祝日はパック弁当になります。
 ◆並食に 1品 足してある物が上食となります

味だより



花ぶさ 桐生店
 ☎(0277)52-6699代
 www.hanaben.net

H30	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)	鍋焼き	どんぶり	H30	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
3月 5 (月)	チキンカツの和風たたき ロールキャベツのケチャップ煮 きりこぶと人参の煮物	エビチリ	クリーミーコロッケ きりこぶと人参 焼きそば つきこんの煮物 大学芋 ウインナーとピーマンのソテー 581Kcal	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	3月 12 (月)	サーモンフライ 麻婆春雨 キャベツと油揚げ 野菜つくね	ロールキャベツケチャップ煮 キャベツと油揚げの炒め スパゲティサラダ 厚焼き玉子 ひじきと枝豆 594Kcal	メンチカツ 小松菜と桜エビのソテー キャベツと油揚げの炒め スパゲティサラダ 厚焼き玉子 ひじきと枝豆 594Kcal
6 (火)	豚肉の生姜焼き ポテトサラダ 赤魚の南蛮漬け コーンコロッケ	あさりといかのグラタン	鮭フライ ポテトサラダ 中華なます 鶏肉のピザ風マヨネーズ焼き ふきの煮物 595Kcal	火 味噌ラーメン おにぎり(梅)	天井 カロリー 704Kcal 食塩 2.0グラム	13 (火)	チキンステーキデミグラスソース レンコンフライ 大根とさつま揚げ スパゲティソテー いんげんとシーチキンの辛子あえ	炬燵焼き風串フライ 豚肉ともやしのカレー炒め えびのオーロラソース 筍の土佐煮 春菊と海苔の和え物 里芋の黒ごまあんかけ 583Kcal	炬燵焼き風串フライ 豚肉ともやしのカレー炒め えびのオーロラソース 筍の土佐煮 春菊と海苔の和え物 里芋の黒ごまあんかけ 583Kcal
7 (水)	手作りひれかつ マカロニサラダ 青梗菜とハムの炒め	鮭の照焼き	黒酢豚 青梗菜とハムの炒め 三色ピーマンのソテー 信田巻 れんこんの炒り煮 495Kcal	水 カレーうどん おにぎり(鮭)	鳥の甘辛丼 カロリー 1096Kcal 食塩 3.1グラム	14 (水)	とんかつ 玉ねぎといかのカレー炒め カリフラワーとハムの炒め 竹輪の生姜焼き	チキン竜田と玉ねぎの甘酢だれ フライドポテト かぼちゃグラタン ほうれん草のソテー ワカメとねぎの根生姜和え 豚肉としめじの味噌炒め 586Kcal	チキン竜田と玉ねぎの甘酢だれ フライドポテト かぼちゃグラタン ほうれん草のソテー ワカメとねぎの根生姜和え 豚肉としめじの味噌炒め 586Kcal
8 (木)	白身の竜田揚げ セロリとしらすの和え物 春雨の中華サラダ	玉子の巣籠り	焼き鳥 春雨の中華サラダ キャベツのソテー 厚揚げと玉ねぎの煮物 ミートボール かぼちゃと小豆の煮物 574Kcal	木 天ぷらそば おにぎり(こぶ)	焼肉丼 カロリー 918Kcal 食塩 3.6グラム	15 (木)	さばの七味焼き 炒り豆腐 こんにやくの土佐煮 焼きそば	エビカツ 炒り豆腐 ほたてと青梗菜のソテー 若鶏とキューナツの炒め サツマイモのオレンジ煮 大根の梅酒煮 522Kcal	エビカツ 炒り豆腐 ほたてと青梗菜のソテー 若鶏とキューナツの炒め サツマイモのオレンジ煮 大根の梅酒煮 522Kcal
9 (金)	手作りエビフライ ほうれん草の煮びたし 豚肉ともやしのカレー炒め	里芋の肉みそ	16穀米 白身魚と野菜の甘味噌かけ 結び白滝 ほうれん草の煮びたし 大根とあさりの煮物 521Kcal	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	16 (金)	若鶏の唐揚げ きりこぶの煮物 マカロニサラダ 厚揚げの生姜焼き	とんかつのトマトソース キャベツのソテー じゃがいもとつきこんの煮物 がんものみぞれ煮 いんげんのごま和え 586Kcal	とんかつのトマトソース キャベツのソテー じゃがいもとつきこんの煮物 がんものみぞれ煮 いんげんのごま和え 586Kcal
10 (土)	三色そばろ弁当 エビカツ 焼きそば (パック弁当)	野菜サラダ				17 (土)	ソースカツ丼 (パック弁当)	フルーツパック	

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

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

お食事処花ぶさ 桐生市役所店

限定日替わり定食の他、
 麺定食・カレー・丼定食など
 メニュー30種でお待ちしております

¥500ランチ ドリンク付

桐生が岡遊園地 売店
 土・日・祝日 営業してます

アイスクリーム
揚げたてポテト も販売していま

みどり寿司...助六寿司
 パティスリーウチヤマ...シュークリーム 飲み物
 レンガ...サンドウィッチ
 花ぶさ...から揚げ ポテト
 藤屋...うどん

など販売しております

販売時間 11:00より
 低速電動コミュニティバス・まゆ運行中