



NO.260

- ◆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



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

## 花ぶさ 桐生店

☎(0277)52-6699(代)

www.hanaben.net

H31	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	H31	並食弁当	上食	ヘルシー弁当 600kcal以下 (おかず300kcal+ご飯300kcal)
1月14日 (月)	成人の日 幕の内弁当(手作りとかつ) (パック弁当)		※御注文は 1/11(金)のPM12:00までをお願い致します 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	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	1月21日 (月)	熟成メンチカツ 小松菜とハムの炒め物 麻婆春雨	ウインナーの マヨネーズ焼き	エビカツ 小松菜とハムの炒め物 がんものみぞれ煮 インゲンのごま和え 焼きそば もものコンポート 552kcal
15日 (火)	鯖のカレー風味 揚げ茄子のミートソース 春菊のごま和え	かき揚げの煮びたし	ヒレカツ 白菜とリンゴのごま和え 南瓜サラダ 竹の子の土佐煮 ウインナーとピーマンの炒め物 549kcal	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	22日 (火)	若鶏の生姜焼き 白身魚のフライ マカロニサラダ 若布とコーンのバンバンジー	水餃子のあんかけ	白身魚の天ぷら 炒り豆腐 ジャジャ麺 蓮根の炒り煮 若布とコーンのバンバンジー 528kcal
16日 (水)	中華酢豚 マカロニサラダ インゲンとイカの中華炒め	ブロッコリーの グラタン	鶏のピザ風マヨネーズ焼き インゲンとイカの中華炒め 玉こんにゃくの煮しめ 茄子のハムサンドフライ 三角絹あげ 548kcal	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	23日 (水)	白身魚の竜田揚げ オムレツ 春雨とハムの中華サラダ アサリと野菜の炒め物	ポークチョップ	シャリアピンステーキ 大根とアサリの煮物 結びこんにゃく 南瓜の大学芋風 528kcal
17日 (木)	豚肉の豆板醤 白身魚のフライ 里芋のネギ塩炒め 大根とシーチキンの煮物	エビチリ	十六穀米 炉辺焼き風フライ 薩の煮物 ひじきとグリーンピース 大根とシーチキンの煮物 揚げじゃが芋の味噌和え 525kcal	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	24日 (木)	ホタテ串バター醤油焼き ハムカツ 里芋とイカの煮物 スパゲッティナポリタン	かぶの肉そぼろ	鶏肉のカシューナッツ炒め 鮭の塩焼き キャベツと油揚げの炒め物 つきこんの甘辛煮 刻み昆布と竹輪の煮物 焼売 546kcal
18日 (金)	チキンカツの和風たたき 麻婆豆腐 南瓜サラダ	ハムエッグ	白身魚と玉ねぎの甘酢だれ 麻婆豆腐 若布とネギの根生姜和え 厚焼き玉子 523kcal	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	25日 (金)	若鶏の唐揚げ セロリの和え物 大根と薩摩揚げの煮物 マカロニサラダ	シーフードグラタン	イカフライ 大根と薩摩揚げの煮物 肉じゃが 春菊のごま和え 厚揚げの味噌焼き 504kcal
19日 (土)	釜めし風弁当 (パック弁当)	フルーツパック				26日 (土)	ソースカツ丼 (パック弁当)	煮物各種	

**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

当日のご注文受付時間は  
**8:00~9:30**  
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

**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**

1月14日は祝日です

**祝日は完全予約制となります。**

**ご注文がある場合は 1/11(金)の  
お昼までにご連絡下さい。**

尚、当日のご注文はご遠慮下さる様お願い致します。

・祝日は[半ライス]・[おかずのみ]の販売は 致しかねます

・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。ご了承下さい