

- ◆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

味だより

11
November

12
December

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

花おさ 桐生店
☎(0277)52-6699代
www.hanaben.net

R5	並食弁当	上食	ヘルシー弁当
11月 27 (月)	鮭のみそ焼き 春雨と竹の子の煮物 山菜のおかか和え 893kcal	カニカマの卵とじ 926kcal	カニクリーミーコロッケ 鶏肉とごぼうの含め煮 春雨と竹の子の煮物 ふきの煮しめ ひじきの和風サラダ 640kcal
28 (火)	ハンバーグ和風きのこソース 麻婆豆腐 マカロニサラダ 894kcal	中華野菜のオイスター炒め 953kcal	酢豚風 じゃが芋のカレー煮 厚揚げと玉ねぎの煮物 むすび白滝 675kcal
29 (水)	若鶏のにんにく醤油焼き じゃが芋のそぼろ煮 梅酢大根とおくらの和え物 952kcal	肉団子のクリームソース 1010kcal	鯖の葱生姜焼き つきこんと高野豆腐の煮物 かぼちゃの肉味噌かけ 春菊と桜えびの辛子和え 大根のレモンなます 572kcal
30 (木)	さばのカレー焼き 揚げ出し豆腐 わかめとツナのわさび醤油和え 849kcal	シーフードサラダ 897kcal	十六穀米 メンチカツ いんげんとイカの辛子和え 切干大根の炒り煮 かぶのかにあんかけ 無限ピーマン 635kcal
12月 1 (金)	棒ひれかつ 揚げ茄子の葱ソース 春雨の中華風サラダ 875kcal	チヂミ 922kcal	鶏肉の野菜の煮物 炒り豆腐 厚焼き玉子 大根とツナのサラダ 648kcal
2 (土)	三色そぼろ 938kcal (前日注文) (パック弁当)	サラダパック 1002kcal	

	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 4 (月)	ほっけの照り焼き 切干大根の炒り煮 ほうれん草ときのこの和え物 809kcal	ロールキャベツイタリアン 815kcal	若鶏の唐揚げ ほうれん草の白和え 豚肉ともやしのカレー炒め 三角こんにやく 乱切りれんこんと人参の炒り煮 674kcal
5 (火)	手作りエビフライ 玉ねぎとイカのカレー炒め スパゲティサラダ 834kcal	目玉焼き 933kcal	豚肉のトマトソースかけ コーン 茄子の素揚げ 大根とマグロの煮物 ひじきと人参の煮物 りんご 592kcal
6 (水)	若鶏の唐揚げ キャベツと油揚げ炒め 肉団子のチリソース 936kcal	マカロニグラタン 1025kcal	ハンバーグ和風きのこソース にくじゃが 青梗菜とホタテ炒め 煮玉子 ぜんまいナムル 634kcal
7 (木)	白身魚とエビ団子の中華野菜あんかけ メンマとザーサイ炒め 菜の花の酢味噌和え 758kcal	塩焼きそば 851kcal	白身魚の香草ソテー 人参甘煮 菜の花ソテー きんぴらごぼう 三角揚げ わかめと葱の根生姜和え 575kcal
8 (金)	チキンカレー ひれかつ マロニー中華風サラダ 902kcal	さつま芋の甘煮 982kcal	若鶏の塩こうじ焼き さつま芋の甘煮 春菊の磯辺和え スナッPEndウの胡麻和え マロニー中華風サラダ 648kcal
9 (土)	焼き肉丼 859kcal (前日注文) (パック弁当)	サラダパック 923kcal	

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。

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。

