9月27日(月)~10月3日(日)5・7日間コース献立表 このページの製造元は、広島駅弁当株式会社です。

お弁当コースのご飯の量は150g基準です。 白米:国産 お弁当こばこのご飯の量は130g基準です。 白米: 国産 明日の食卓ごはん付きの量は150g基準です。白米:国産

お弁当和

■ 太島駅弁当株式会

		9月2	7日(月)			9月28	日(火)			9月29	日(水)			9月30	日(木)			10月1	日(金)			10月2	日(土)			10月3	日(日)	
				1					5•7日間	コース						•				7日間コースの方のみお届け								
F	白飯/ゆかり 白飯/黒ゴマ					さつまい	つまいもご飯/黒ゴマ			白飯/ゆかり			白飯/黒ゴマ				白飯/白ゴマ				白飯/ゆかり							
A	啄すきや	き煮			ブリ照焼	き			プルコギ	:			サバ塩	焼き			酢豚				タラの甘	酢あんか	いけ		サーモン	マヨカツ		
,	小鰯南雪	な漬け			白菜煮剂	曼し			ひじき煮				豚肉と	里芋のご ま	煮込み		白身魚の	りふわらた	か天		ビーフシ	チュー			煮物盛り	合わせ		
ŀ	ヹーフン	,			南瓜のる	そぼろ煮			小松菜と	:卵の炒&	物		ブロッコ	リーツナ!	ナラダ		のっぺい	風煮(郷	3土)		ほうれん	ツナソテ	_		春雨の酢	作物		
-	ナムル/	大根ツ	ナサラダ		枝豆/五	目生酢			スパゲテ	イサラダ	/赤インゲ	ン豆	ほうれん	草お浸し/4	- 蒡とウイン	ナー金	ひじきと	ニラの煮	物/白菜彩	り和え	わかめぬ	妙煮/白	花豆		青梗菜ご	ま和え/卵	3とマカロニ	ナラダ
1	小麦・さば・ 牛肉	・大豆・鶏୲	肉・豚肉・ゼラヲ	チン・ごま・	小麦・さば	・大豆・鶏肉	・豚肉・ゼラ :		小麦・さば・ 乳製品・牛		豚肉・ゼラチ ご			·大豆·鶏肉 ·乳製品·牛[小麦・牛肉ば・卵・乳象		・豚肉・ゼラチ		小麦・さば・		・豚肉・ゼラチ			麦・大豆・鶏 豚肉・りんご		ゼラチン・
蒙	量	544 kca	al 塩分	2.3 g	急量	545 kcal	塩分	2.5 g	熱量	483 kcal	塩分	3.0 g	熱量	506 kcal	塩分	2.4 g	量療	531 kcal	塩分	1.8 g	量療	475 kcal	塩分	2.3 g	量療	502 kcal	塩分	2.6 g
1	こんぱく質	17.7 g	脂質	9.9 g	たんぱく質	19.0 g	脂質	10.5 g	たんぱく質	14.1 g	脂質	13.9 g	たんぱく質	24.5 g	脂質	14.5 g	たんぱく質	13.2 g	脂質	11.4 g	たんぱく質	20.4 g	脂質	10.3 g	たんぱく質	11.2 g	脂質	12.7 g
1 1		_	カルシウム	76 mg	炭水化物	_	カルシウム	_		73.5 g	カルシウム	106 mg	炭水化物	•	カルシウム	_	炭水化物	•	カルシウム	_	炭水化物	•	カルシウム	_	炭水化物	_	カルシウム	73 mg
ノ	リウム	351 mg	5		カリウム	532 mg			カリウム	390 mg	İ		カリウム	583 mg	İ		カリウム	419 mg	İ		カリウム	434 mg	İ		カリウム	243 mg	•	

おかず舞

広島駅弁当株式会製造

	5•7日間コース	7日間コースの方のみお届け						
豚肉のスタミナ炒め	白身フライ/筍金平 チキンナゲット	マスのトマトソースかけサワラの竜田揚げ	豆腐ハンバーグ サケの野菜あんかけ					
オムレツハヤシソースかけ	回鍋肉 のっぺい風煮(郷土)	大根と大根葉炒め煮野菜コンソメ煮	ウインナーのスープ煮					
いんげん薩摩揚げ煮物	タコじゃが 青梗菜と卵ソテー	ほうれん草お浸しいんげんソテー	ほうれん草錦糸和え じゃが芋の炒り煮					
枝豆とひじきの白あえ	ほうれん草くるみ和え さつま芋サラダ	卵と人参のソテー オクラ生姜和え	きのことわかめの生姜和え 炒り卵サラダ					
大根ツナサラダ	海老とブロッコリー塩たれ炒め オクラと長芋の和え物	ごぼうサラダ ひじきとニラの煮物	か松菜煮浸し					
さくら漬	五目生酢 梅ひじき	大豆煮 ピリ辛こんにゃく	カリフラワーサラダ 五目生酢/みかん					
小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 乳製品・牛肉・ごま・りんご	小麦・卵・大豆・りんご・さば・ごま・鶏肉・豚 小麦・大豆・鶏肉・卵・りんご・さば・豚肉・ゼラ肉・ゼラチン・えび・くるみ・落花生・牛肉 チン・乳製品・ごま・牛肉・やまいも	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチ					
熱量 309 kcal 塩分 2.4 g	熱量 413 kcal 塩分 3.0 g 熱量 357 kcal 塩分 2.9 g	熱量 354 kcal 塩分 2.9 g 熱量 381 kcal 塩分 3.2 g	熱量 326 kcal 塩分 2.8 g 熱量 312 kcal 塩分 2.9 g					
たんぱく質 15.2g 脂質 15.6g	たんぱく質 15.9 g 脂質 22.2 g たんぱく質 15.9 g 脂質 20.6 g	たんぱく質 21.3 g 脂質 19.5 g たんぱく質 12.4 g 脂質 14.2 g	たんぱく質 14.4g 脂質 16.3g たんぱく質 14.2g 脂質 16.2g					
炭水化物 24.1 g カルシウム 93 mg	·	1	g 炭水化物 31.4 g カルシウム 114 mg 炭水化物 23.8 g カルシウム 77 mg					
カリウム 536 mg	カリウム 494 mg カリウム 527 mg	カリウム 724 mg カリウム 537 mg	カリウム 710 mg カリウム 562 mg					

お弁当こばし、太島駅弁当株式会社

								,	5•7日間	コース												7日間コ・	ースの	方のみ	お届け		
白飯									白飯				白飯				白飯							白飯			
豚すきやき煮 ブリ照焼き				発き :							サバ塩烷	き		酢豚				タラの甘酢あんかけ				サーモン	マヨカツ				
ビーフン				南瓜のそ	ぼろ煮			小松菜と	卵の炒め	物		豚肉と里	芋のごま	煮込み		のっぺい	風煮(郷	±)		ほうれん	草ツナソ	テー		煮物盛り	合わせ		
大根ツナサラダ				五目生酢				スパゲティサラダ				ブロッコリーツナサラダ				白菜彩り和え				わかめ炒り煮				青梗菜ごま和え			
小麦・さば・ 肉・ごま	大豆∙鶏肉∙∫	豚肉・ゼラチ	ン・牛	小麦・さば・	大豆·鶏肉·	豚肉・ゼラチ	ン・ごま	卵・乳製品・ ま・ゼラチン		・鶏肉・豚肉	・牛肉・ご	さば・小麦・ 卵・りんご	大豆・鶏肉・	豚肉・ゼラチ	ン・ごま・	小麦・牛肉・ ば・ごま	·大豆·鶏肉	・豚肉・ゼラチ	シ・さ	小麦・さば・ 品	大豆·鶏肉·	・豚肉・ゼラチ		乳製品・小さば・豚肉・		肉・卵・さけ・	ゼラチン・
熱量	349 kcal	塩分	1.8 g	熱量	404 kcal	塩分	2.1 g	熱量	388 kcal	塩分	2.0 g	熱量	415 kcal	塩分	2.2 g	熱量	421 kcal	塩分	2.0 g	熱量	405 kcal	塩分	2.1 g	熱量	389 kcal	塩分	1.9 g
たんぱく質	10.0 g	脂質	4.3 g	たんぱく質	15.0 g	脂質	7.0 g	たんぱく質	12.1 g	脂質	11.5 g	たんぱく質	17.9 g	脂質	10.9 g	たんぱく質	14.3 g	脂質	10.7 g	たんぱく質	16.7 g	脂質	9.0 g	たんぱく質	9.5 g	脂質	9.4 g
炭水化物	65.2 g	カルシウム	62 mg	炭水化物	68.1 g	カルシウム	34 mg	炭水化物	56.5 g	カルシウム	60 mg	炭水化物	58.7 g	カルシウム	77 mg	炭水化物	58.0 g	カルシウム	38 mg	炭水化物	62.2 g	カルシウム	60 mg	炭水化物	65.7 g	カルシウム	67 mg
カリウム	298 mg			カリウム	377 mg	! !		カリウム	246 mg			カリウム	461 mg			カリウム	334 mg	•		カリウム	299 mg			カリウム	223 mg	ļ	

明	
台	
艮	
卓	
広 製	

											<u>5•7日間</u>													/ 口 則 一	一人(),	万のみ	の曲り		
	鶏肉	のケ	チャップ	煮		イワシの)梅煮			豚肉のカ	ウレー炒め)		サワラの	から揚げ	/チキンの	香り揚げ	鶏肉の都	季草焼き			カレイの	磯辺天ぷ	6		チキンク	リームシ	チュー	
,	サー	サーモンマヨカツ/ポテトソテー 絹厚揚げのそぼろ煮						さつま芋と切昆布の煮物解				絹厚揚げとひじきの煮物 カリフラワートマト煮							豆腐の中華煮				マカロニのケチャップ炒め						
	粉豆	腐と	小松菜0	り炒り煮		キャベツ	/とシーフ-	ードの旨想	煮	カニ風味	シュウマ	1		じゃが芋	のチーズ	クリーム	煮	さつま芋	のごま和	え		ソース難	じゃが			ひき肉と	卵のそぼ	3	
	ブロッ	ッコリ	ーのごま	ま浸し		ほうれん	,草とチー	ズサラダ		インゲン	のツナマ	日和え		きゅうり	±魚肉ソ−	-セージの	和え物	ピーマン	とツナの・	サラダ		蓮根サラ	ヺ゙			小松菜0)塩昆布	旬え	
	白飯	į				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯			
			成分・牛肉 んご・ゼラチ	・ごま・さけ・ ・ン			・卵・乳成分・豚肉・りんご・		・ごま・大		・小麦・卵・乳 豕肉・りんご・		さば・大	小麦·乳成	分・ごま・大	豆∙鶏肉∙豚∣	肉・りんご	小麦•乳成	分・ごま・大豆	豆・鶏肉・りん	ご	えび・小麦・卵	・乳成分・ごま・:	大豆・鶏肉・りん	ご・ゼラチン	えび・小麦・	卵・乳成分・ナ	□・鶏肉・豚	肉・りんご
115	量標		661 kcal	1	2.9 g		616 kcal	1	2.6 g		616 kcal	1	2.7 g		593 kcal	塩分	2.7 g		599 kcal	1	2.7 g	II .	574 kcal	1	2.7 g	量療	613 kcal	塩分	3.0 g
(:	たんぱ	ぱく質	26.4 g	ビタミンD	0.9 μg	たんぱく質	26.2 g	ビタミンD	13.5 μ	たんぱく質	25.1 g	ビタミンD	1.3 μg	たんぱく質	23.8 g	ビタミンD	3.7 μg	たんぱく質	25.6 g	ビタミンD	1.7 με	たんぱく質	23.6 g	ビタミンD	8.2 μg	たんぱく質	22.1 g	ビタミンD	2.4 με
1	カルシウ	ウム	177 mg			カルシウム	362 mg			カルシウム	189 mg			カルシウム	164 mg			カルシウム	277 mg			カルシウム	369 mg			カルシウム	370 mg		
đ	熱量		399 kcal	塩分	2.8 g	量療	354 kcal	塩分	2.5 g	悬量	353 kcal	塩分	2.6 g	熱量	330 kcal	塩分	2.6 g	量療	336 kcal	塩分	2.6 g	熱量	311 kcal	塩分	2.6 g	熱量	350 kcal	塩分	3.0 g
1 7.	たんぱ	ぱく質	22.1 g	ビタミンD	0.9 μg	たんぱく質	21.9 g	ビタミンD	13.5 μ	たんぱく質	20.8 g	ビタミンD	1.3 μg	たんぱく質	19.4 g	ビタミンD	3.7 μg	たんぱく質	21.3 g	ビタミンD	1.7 με	たんぱく質	19.2 g	ビタミンD	8.2 μg	たんぱく質	17.8 g	ビタミンD	2.4 με
	カルシウ	ウム	174 mg			カルシウム	359 mg			カルシウム	186 mg			カルシウム	161 mg			カルシウム	274 mg			カルシウム	366 mg			カルシウム	367 mg		

9月27日(月)~10月1日(金) 5日間コース献立表 このページの製造元は、ワタミ株式会社です。

9月29日(水)

5日間コース

9月30日(木)

9月28日(火)

11.0 g たんぱく質 14.5 g 炭水化物 22.0 g

L	
お	
台	
ノ ハ	

9月27日(月)

ワタミ株式会社

おかず

ワタミ株式会社

おかずダブル

ワタミ株式会社

おかず手鞠のタミ株式会

たんぱく質 15.2 g 炭水化物 22.0 g

		5日間コース		
白飯	さつま芋ご飯	白飯	白飯	生姜風味ご飯
無し	小麦·大豆	無し	無し	小麦・さば・大豆
サーモン秋のきのこクリーム ソース	鶏肉とカブの治部煮風	カツオフライ トマトソース	豚肉のもみじおろしソース	南瓜コロッケ
さけ・卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉	卵·小麦·大豆·鶏肉	卵·小麦·大豆·乳成分·鶏肉	小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン	小麦·大豆
根菜とひき肉の煮物	すり身団子とじゃが芋の煮物	豚肉と春雨の炒め物	こうや豆腐の彩りあんかけ	麻婆豆腐
小麦·大豆·鶏肉	小麦・さば・大豆・りんご・ゼラチン・卵・乳成分・えび・豚肉	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦·大豆	小麦・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
いんげんの味噌ピー和え	彩り切干大根	ツイストマカロニサラダ	わかめとカニ風味かまぼこのお 浸し	もみじがんもと人参の煮物
小麦・落花生・大豆・ごま	卵·小麦·大豆	卵·小麦·乳成分·大豆·豚肉	卵・小麦・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉	小麦·大豆·鶏肉
人参と薄揚げの金平	ブロッコリーのおかか和え	大豆ひじき	チンゲン菜と薄揚げの和え物	キャベツと高菜の炒め物
小麦・大豆・ごま 熱量 507 kcal 塩分 2.0 g	小麦·大豆 熱量 473 kcal 塩分 3.5 g	小麦·大豆 熱量 524 kcal 塩分 1.5 g	小麦·大豆 熱量 504 kcal 塩分 2.4 g	小麦·大豆·鶏肉·豚肉·ごま 熱量 484 kcal 塩分 2.7 g
		たんぱく質 13.8 g 脂質 18.5 g 炭水化物 74.1 g	たんぱく質 14.0 g 脂質 19.2 g 炭水化物 67.0 g	たんぱく質 12.7 g 脂質 14.3 g 炭水化物 74.6 g
	<u></u>	サーモンときのこのホイル焼	カキフライ&エビフライ ※	
鶏肉と南瓜のシチュー風	紅芋コロッケ	き風味噌マヨソース	ソース小袋付	鶏肉と根菜のごま照り風
卵·小麦·大豆·鶏肉·乳成分·豚肉	小麦·乳成分·大豆	さけ・乳成分・大豆・卵・小麦	小麦・大豆・卵・乳成分・えび・りんご	小麦・大豆・鶏肉・さば・ごま
春雨と玉子の中華風	大根と豚肉の煮物	鶏団子の甘酢あん	豚しゃぶ梅風味	三色いなりの煮物
卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・さば・大豆・豚肉	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン・ごま	- 卵・小麦・大豆・鶏肉・やまいも
なすの揚げ浸し	玉子とほうれん草の炒め和え	ほうれん草の白和え	豆腐と野菜の煮物	人参の粒マスタードサラダ
小麦•大豆	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・卵	小麦・大豆・ごま	卵-小麦-大豆-鶏肉	卵・小麦・落花生・大豆・豚肉・りんご・乳成分
シャキシャキポテトサラダ	わかめとカニ風味かまぼこのお 浸し	豆のごま和えサラダ	蒸し鶏とザーサイの和え物	白菜のおかか和え
卵·小麦·乳成分·大豆	卵・小麦・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉	小麦・大豆・ごま	小麦・大豆・鶏肉・ごま	小麦・さば・大豆
大根と人参の煮物	人参と薄揚げの金平	大根と人参のナムル	切干大根と葉大根の炒り煮	ブロッコリーのごま和え
小麦·大豆 熱量 344 kcal 塩分 2.9 g	小麦・大豆・ごま 熱量 438 kcal 塩分 2.3 g	小麦·乳成分·大豆·鶏肉·ごま 熱量 325 kcal 塩分 2.8 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 357 kcal 塩分 3.5 g	小麦・大豆・ごま 熱量 391 kcal 塩分 3.3 g
	たんぱく質 11.0 g 脂質 26.7 g 炭水化物 40.1 g	たんぱく質 17.8 g 脂質 17.2 g 炭水化物 25.8 g	たんぱく質 13.0 g 脂質 20.4 g 炭水化物 31.1 g	たんぱく質 12.4 g 脂質 22.6 g 炭水化物 32.8 g
鶏肉と南瓜のシチュー風	八宝菜	サーモンときのこのホイル焼	カキフライ&エビフライ※	鶏肉と根菜のごま照り風
		き風味噌マヨソース	ソース小袋付 小麦・大豆・卵・乳成分・えび・豚肉・りんご	
卵·小麦·大豆·鶏肉·乳成分·豚肉	小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	さけ・乳成分・大豆・卵・小麦・りんご・ゼラチン		小麦・大豆・鶏肉・さば・ごま
ブリの照り焼き	紅芋コロッケ	豚肉のケチャップ炒め	牛肉のオイスター炒め	白身魚のジェノベーゼソース
小麦・大豆・ごま	小麦・乳成分・大豆	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・乳成分・鶏肉・りんご・ゼラチン
なすの揚げ浸し	玉子とほうれん草の炒め和え	ほうれん草の白和え	豆腐と野菜の煮物	人参の粒マスタードサラダ
_{小麦・大豆} シャキシャキポテトサラダ	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・卵	_{小麦・大豆・ごま} 豆のごま和えサラダ	駅・小麦・大豆・鶏肉 蒸し鶏とザーサイの和え物	卵・小麦・落花生・大豆・豚肉・りんご・乳成分 白菜のおかか和え
プマインマイ・ハフトザブダ 卵・小麦・乳成分・大豆	わかめとガー風味かまはこのお浸し 卵・小麦・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉	立のこまれんサブダ 小麦・大豆・ごま	茶し場とサーザイの和え物 小麦・大豆・鶏肉・ごま	一一米ののかかれた 小麦・さば・大豆
大根と人参の煮物	人参と薄揚げの金平	大根と人参のナムル	切干大根と葉大根の炒り煮	ブロッコリーのごま和え
ノハスニノンシャノボツ	レヘタ ヒケカがい ソル 「		- ラ」 ノい以こネノい以ソノル ソル	レーノーノ ひしの作ん
小麦·大豆	小麦・大豆・ごま			小麦・大豆・ごま
		小麦·乳成分·大豆·鶏肉·ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g	小麦·大豆·鶏肉·豚肉·ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g	小麦·大豆·ごま 製量 539 kcal 塩分 3.7 g
熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 脂質 23.8 g	熱量 463 kcal 塩分 3.2 g	小麦·乳成分·大豆·鶏肉·ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g	小麦·大豆·鶏肉·豚肉·ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g	
熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g脂質 23.8 g脂質 23.8 g	熱量 463 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 15.8 g 炭水化物 44.0 g	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 炭水化物 32.9 g 脂質 33.4 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 たんぱく質 17.4 g 炭水化物 35.4 g	熱量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 炭水化物 42.7 g
 熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g サーモン秋のきのこクリーム ソース 	熱量 463 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 15.8 g 炭水化物 44.0 g 脂質 25.2 g 鶏肉とカブの治部煮風	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 炭水化物 32.9 g 脂質 33.4 g カツオフライトマトソース	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g たんぱく質 17.4 g 炭水化物 35.4 g 脂質 27.3 g	熟量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 炭水化物 42.7 g 脂質 31.0 g 南瓜コロッケ
 熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g サーモン秋のきのこクリーム ソース さけ・卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 	 熱量 463 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 15.8 g 炭水化物 44.0 g 鶏肉とカブの治部煮風 卵・小麦・大豆・鶏肉 	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 炭水化物 32.9 g 脂質 33.4 g カツオフライトマトソース 卵・小麦・大豆・乳成分・鶏肉	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g たんぱく質 17.4 g 炭水化物 35.4 g 脂質 27.3 g 豚肉のもみじおろしソース 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン	熟量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 炭水化物 42.7 g 脂質 31.0 g 南瓜コロッケ 小麦・大豆
 熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g サーモン秋のきのこクリーム ソース さけ・卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 根菜とひき肉の煮物 	熱量 たんぱく質 炭水化物 463 kcal 15.8 g 以水化物 塩分 15.8 g 指質 3.2 g 25.2 g 鶏肉とカブの治部煮風 卵・小麦・大豆・鶏肉 すり身団子とじゃが芋の煮物	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 炭水化物 32.9 g カツオフライトマトソース 卵・小麦・大豆・乳成分・鶏肉 豚肉と春雨の炒め物	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g たんぱく質 17.4 g 脂質 27.3 g 炭水化物 35.4 g 版肉のもみじおろしソース 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン こうや豆腐の彩りあんかけ	 熟量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 炭水化物 42.7 g 南瓜コロッケ 小麦・大豆 麻婆豆腐
 熱量 478 kcal 塩分 23.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g サーモン秋のきのこクリーム ソース さけ・卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 根菜とひき肉の煮物 小麦・大豆・鶏肉 	 熱量 463 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 15.8 g 脂質 25.2 g 脂質 44.0 g 鶏肉とカブの治部煮風 卵・小麦・大豆・鶏肉 すり身団子とじゃが芋の煮物 小麦・さば・大豆・リんご・ゼラチン・卵・乳成分・えび・豚肉 	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 炭水化物 32.9 g 脂質 33.4 g カツオフライトマトソース 卵・小麦・大豆・乳成分・鶏肉 豚肉と春雨の炒め物 小麦・大豆・乳肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g たんぱく質 17.4 g 炭水化物 35.4 g 脂質 27.3 g 豚肉のもみじおろしソース 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン	 熟量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 脂質 31.0 g 脂質 31.0 g ウルボイ物 42.7 g 中瓜コロッケ 小麦・大豆 麻婆豆腐 小麦・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
 熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g サーモン秋のきのこクリーム ソース さけ・卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 根菜とひき肉の煮物 	熱量 たんぱく質 炭水化物 463 kcal 15.8 g 以水化物 塩分 15.8 g 指質 3.2 g 25.2 g 鶏肉とカブの治部煮風 卵・小麦・大豆・鶏肉 すり身団子とじゃが芋の煮物	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 炭水化物 32.9 g カツオフライトマトソース 卵・小麦・大豆・乳成分・鶏肉 豚肉と春雨の炒め物	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g たんぱく質 17.4 g 炭水化物 35.4 g 「豚肉のもみじおろしソース 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン こうや豆腐の彩りあんかけ 小麦・大豆	 熟量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 炭水化物 42.7 g 南瓜コロッケ 小麦・大豆 麻婆豆腐
 熱量 478 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 23.0 g 炭水化物 42.5 g サーモン秋のきのこクリーム ソース さけ・卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉 根菜とひき肉の煮物 小麦・大豆・鶏肉 いんげんの味噌ピー和え 	熱量 463 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 15.8 g 炭水化物 44.0 g 脂質 25.2 g 鶏肉とカブの治部煮風 卵・小麦・大豆・鶏肉 すり身団子とじやが芋の煮物 小麦・さば・大豆・りんご・ゼラチン・卵・乳成分・えび・豚肉 彩り切干大根	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま 熱量 513 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 22.2 g 脂質 33.4 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 463 kcal 塩分 3.9 g たんぱく質 17.4 g 脂質 27.3 g 版水化物 35.4 g 脂質 27.3 g 下肉のもみじおろしソース 小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチン こうや豆腐の彩りあんかけ 小麦・大豆 わかめとカニ風味かまぼこのお浸し	 熟量 539 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 20.3 g 炭水化物 42.7 g 南瓜コロッケ 小麦・大豆 麻婆豆腐 小麦・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま もみじがんもと人参の煮物

炭水化物 23.6 g

18.1 g

お弁当コースのご飯の量は150g基準です。 白米:国産

【ご利用上の注意・献立案内】

10月1日(金)

- * 届きましたら冷蔵庫で保管してください。
- 消費期限は商品に記載の表示をご確認下さい。
- * あたためは、カップ・別添えのタレ等を取り出し、電子レンジで2分程度が目安です。* 肉類・魚介類・玉子などの食材は、加熱時間により破裂のおそれがございますのでご注意下さい。
- * 都合によりメニューを変更させていただくことがございます。
- * 栄養成分値は配合に基づいた基準値です。原材料事情や調理工程により、 実際に提供する商品の数値には誤差が出る場合がありますのでご了承下さい

献立の下に記載している()内はアレルギーを表示しています。 特定原材料:卵・小麦・そば・落花生・乳成分・えび・かに 指定原料に準ずるもの:あわび・いか・オレンジ・キューイフルーツ・牛肉・くるみ・ さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン ※調理過程で本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

「夕食宅配ここくる」からのお願い ~安心して召し上がっていただくために~



届いたら冷蔵庫で保管を!

お弁当・お惣菜を召し上がっていただくまでは冷蔵 庫で保管してください。

- ・当日の午後9時まで(お弁当和・お弁当こばこ・お かず舞・おかず華:広島駅弁当製造分)にお召し上 がりください。
- •当日の午後10時まで(お弁当コース:ワタミ製造分)にお召し上がりください。
- ・翌日の午後3時まで(おかずコース・おかず手鞠・おかずダブル:ワタミ製造分)にお召し上がりください。

お召上がり戴いたあとの容器は回収致します。

- ・容器は再生・再利用いたします。
- ・お手数ですが、洗ってお返しください。

次週の中止・変更の締切は

9月29日(水) 18時**迄**です!

スタッフ・フリーダイヤルへお伝えください。

<お問合せ・お申し込み先>

商品変更や休止は週単位で、翌週分については水曜18時までにお電話下さい。



0120-272-428

笑顔でつながる

るおかず『華』献立表

9月27日(月)~10月1日(金)

製造元:広島駅弁当株式会社

9月27日(月)	9月28日(火)	9月29日(水)	9月30日(木)	10月1日(金)
豚すきやき煮	牛肉のビビンバ	プルコギ	サバ塩焼き	酢豚
小鰯南蛮漬け	ブリ照焼き	カレイ唐揚げのあんかけ	豚肉と里芋のごま煮込み	白身魚のふわらか天
いんげん薩摩揚げ煮物	南瓜のそぼろ煮	ひじき煮	炒り豆腐	のっぺい風煮(郷土)
ナムル	枝豆	オクラツナの和え物	ほうれん草お浸し	ひじきとニラの煮物
ビーフン	水菜揚げ煮浸し	スパゲティサラダ	ブロッコリーツナサラダ	アスパラコーンサラダ
大根ツナサラダ	五目生酢	小松菜と卵の炒め物	牛蒡とウインナー金平	さつま芋金平
オクラごま和え	白菜煮浸し	大根のそぼろ味噌あんかけ	きゅうりの酢物	白菜彩り和え
金時豆	黄桃	中華ポテト	さくら漬	パイン
ン・乳製品・ごま・牛肉)	(小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・牛肉・ごま・もも)	ン・卵・乳製品・牛肉・ごま・りんご)	び・かに)	ン・さば・ごま・卵・乳製品・りんご)
たんぱく質 18.0 g 脂質 11.9 g 炭水化物 33.3 g		熱量 433 kcal たんぱく質 20.0 g 脂質 23.0 g 炭水化物 37.5 g カルシウム 151 mg	熱量 434 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 16.4 g 炭水化物 23.5 g	熱量 463 kcal たんぱく質 14.5 g 脂質 16.0 g 炭水化物 48.3 g カルシウム 107 mg
	カリウム 930 mg 塩分 3.8 g	カリウム 571 mg 塩分 3.1 g		カリウム 730 mg 塩分 2.7 g

【ご利用上の注意・献立案内】

*届きましたら冷蔵庫で保管してください。*消費期限は商品に記載の表示をご確認下さい。*あたためは、カップ・別添えのタレ等を取り出し、電子レンジで2分程度が目安です。*肉類・魚介類・玉子などの食材は、加熱時間により破裂のおそれがございますのでご注意下さい。*都合によりメニューを変更させていただくことがございます。

*栄養成分値は配合に基づいた基準値です。原材料事情や調理工程により、実際に提供する商品の数値には誤差が出る場合がありますのでご了承下さい。

次週の中止・変更は

9月29日(水)

18時迄です!

スタッフ・フリーダイヤルへ お伝えください。 くお問合せ・お申し込み先>

商品変更や休止は週単位で、翌週分については 水曜18時までにお電話下さい。



☎ 0120-272-428

受付:月~金 9:00~18:00