1月24日(月)~1月30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。

1月25日(火)

脂質

白飯/ゆかり

たんぱく質 12.9 g

287 mg

タラのきのこあんかけ

大根とミニさつま天煮

ほうれん草煮浸し

たんぱく質 17.7 g

たんぱく質 12.9 g

287 mg

メバル塩焼き梅タレ

鶏肉の天ぷら

85 mg 炭水化物 59.1 g

カリウム

541 mg

カルシウム 107 mg 炭水化物 59.1 g

カリウム

豆カレー

豚肉と野菜のあんとじ

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

7日間コースの方のみお届け

白飯/黒ゴマ

サワラゆかり揚げ

じゃが芋のたらこ煮

お 弁 広 島 駅

弁当株式会

白飯/ゆかり 白飯/黒ゴマ オムレツのハヤシソースかけ/肉団子煮 サバの梅風味から揚げ

ジャーマンポテト 八寸(郷土料理) 切干大根と高菜炒め

小松菜とじゃこ炒め 香味マカロニサラダ/カリフラワー甘酢和 シュウマイ/ほうれん草卵和え |卵・大豆・乳製品・小麦・牛肉・鶏肉・豚肉・さ |小麦・えび・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・|卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・落花生・さば・鶏

1月24日(月)

. 乳製品・ごま<u>・卵</u> ば・ごま・ゼラチン・えび・かに |熟量 519 kcal 塩分 たんぱく質 13.3 g 脂質 炭水化物 78.2 g カルシウム

2.2 g 熱量 534 kcal 塩分 15.5 g たんぱく質 19.0 g 74 mg 炭水化物 80.4 g カリウム 765 mg

ヒレカツ味噌ソースかけ 高野と人参煮物 春菊ピーナツ和え

477 kcal 塩分

14.5 g たんぱく質 13.9 g

チキンカツ

熱量

カルシウム 60 mg 炭水化物 68.0 g

カリウム

カリウム

カリウム 345 mg

カルシウム 90 mg 炭水化物 76.4 g

ちらし寿司/錦糸/青のり

1月26日(水)

5・7日間コース

オクラかつお和え/人参ナムル 肉・ゼラチン・乳製品

脂質

小松菜厚揚げ中華和え 建ごぼう 金平 じゃが芋肉味噌がらめ 大根生酢/胡瓜とハムサラダ 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・乳製 品・卵・えび・かに・りんご・ごま

567 kcal 塩分

561 mg

· 胎質

白身魚のクリームソースかけ

1月27日(木)

白飯/黒ゴマ

花形豆腐煮/里芋煮 ほうれん草チーズ洋風和え/胡瓜ごま酢 和え 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ ま・乳製品・えび・かに 369 kcal 塩分

脂質

カルシウム

1月28日(金)

木の葉豆腐煮 青梗菜かにかま炒め/カリフラワーサラ ごが表・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 牛肉・ごま・乳製品・えび・かに 2.0 g 熱量 528 kcal 塩分 8.1 g たんぱく質 16.5 g 脂質 14.6 g

カリウム 484 mg

鶏じゃがうま煮

人参とごぼうのしりしり

小松菜と海老煮浸し

なすのひき肉炒め

白飯/黒ゴマ

サバ照焼き

74 mg 炭水化物 76.8 g

急量

白飯

8.1 g たんぱく質 14.8 g

74 mg 炭水化物 65.5 g

カリウム

カリウム

カルシウム 117 mg 炭水化物 36.9 g

1月29日(土)

カルシウム

ひじき煮/胡瓜の酢物 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 乳製品・えび・牛肉・ごま 2.1 g

海老とブロッコリー炒め物

517 kcal 塩分 たんぱく質 20.4 g 10.4 g 炭水化物 82.6 g カルシウム 61 mg カリウム 611 mg

1月30日(日)

お か ず

広 製

豚肉とキャベツの味噌炒め シュウマイ/ニラともやしのお浸し 豆腐と野菜の煮物

人参とツナの和え物 卵とマカロニサラダ

カリウム 301 mg

胡瓜梅和え

炭水化物 30.1 g

カリウム 610 mg

カリフラワー甘酢和え

ば・ごま・ゼラチン・えび・かに

196 mg

たんぱく質 12.2 g

炭水化物 63.3 g

428 kcal 塩分

脂質

カルシウム

熱量

カリウム

蓮根サラダ

白飯

小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・乳製 №・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ 品・ごま・卵・りんご・えび・落花生・牛肉 330 kcal 塩分

たんぱく質 16.7 g 脂質

乳製品・えび・牛肉 3.2 g 熱量 316 kcal 塩分 15.6 g たんぱく質 15.0 g 脂質 15.9 g たんぱく質 19.4 g カルシウム 102 mg 炭水化物 28.6 g カルシウム 198 mg 炭水化物 42.0 g

529 mg

えびつみれ煮/なす煮浸し

じゃが芋そぼろ煮/キャベツと人参サラ

いわしみぞれ煮/ひじき煮

厚揚げ卵とじ

ほうれん草和え物

牛ごぼう

八寸(郷土料理) いんげんパタ一炒め マセドアンサラダ

小松菜煮浸し 萃の花中華炒め

563 mg

5・7日間コース

小麦・えび・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン もも・りんご・卵・乳製品・牛肉・ごま ン・乳製品・卵・さば・もも 3.2 g 354 kcal 塩分 量療 489 kcal 塩分 13.7 g 脂質 たんぱく質 12.8 g

90 mg 炭水化物 56.2 g

カリウム

9.7 g たんぱく質 16.2 g

74 mg 炭水化物 72.5 g

カリウム

量療

カリウム

カルシウム 124 mg 炭水化物 86.2 g

11.7 g

たんぱく質 17.8 g

メンチカツ/コロッケ

小松菜と高野のうま煮

ニラ玉春雨

なす煮浸し

白菜ごま酢和え ブロッコリーサラダ 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチ

貼質

23.2 g

カルシウム 95 mg 炭水化物 35.1 g

カリウム

白飯

胡瓜かまぼこ酢物 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・乳製 品・牛肉・りんご・卵 339 kcal 塩分 3.5 g 熱量 3.5 g

脂質

木の葉豆腐煮 ひじき煮 オクラえのき塩昆布和え/甘栗サラダ 金時豆 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・えび・

白身魚の煮付け/大豆と竹輪煮

小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 乳製品・えび・牛肉・ごま・りんご 300 kcal 塩分 398 kcal 塩分 3.0 g 量療 脂質 13.8 g たんぱく質 15.1 g 10.3 g

7日間コースの方のみお届け

12.3 g

カルシウム 28 mg 炭水化物 61.6 g

7日間コースの方のみお届け

カリウム

白飯

7日間コースの方のみお届け

おでん

赤魚の若狭焼き

ツナポテトサラダ

海老とブロッコリー炒め物

3.1 g 12.4 g たんぱく質 24.2 g 脂質 カルシウム 106 mg 炭水化物 48.4 g カルシウム 84 mg カリウム

お弁当こばこ

;当株式会;

白飯 白飯 白飯 オムレツのハヤシソースかけ/肉団子煮 サバの梅風味から揚げ 小松菜とじゃこ炒め

69 mg 炭水化物 66.0 g

カリウム

2.0 g 熱量

カリウム

八寸(郷土料理) ほうれん草卵和え

438 kcal 塩分 2.0 g 熱量 12.9 g たんぱく質 17.2 g 脂質 11.1 g たんぱく質 13.1 g

ヒレカツの味噌ソースかけ 白身魚のクリームソースかけ 里芋のくず煮 春菊ピーナツ和え 花生・えび・さば・ゼラチン

脂質

カルシウム

419 kcal 塩分

317 mg

5・7日間コース

カルシウム

小松菜厚揚げ中華和え 大根生酢 |卵・大豆・乳製品・小麦・牛肉・鶏肉・豚肉・さ |小麦・えび・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・|卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・乳製品・鶏肉・落 |小麦・乳製品・大豆・鶏肉・豚肉・さば・ゼラチ ン・卵・えび・かに 2.1 g 熱量 478 kcal 塩分

398 mg

豚肉と野菜のあんとじ 鶏ごぼう金平/花形豆腐煮 ほうれん草チーズ洋風和え 小麦・さば・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ 卵・乳製品・えび・かに 2.0 g 熱量 369 kcal 塩分 1.8 g 熱量

胎質

カルシウム

サバ照焼き サワラゆかり揚げ 木の葉豆腐煮 海老とブロッコリー炒め物 なすのひき肉炒め/カリフラワーサラダ ||小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 牛肉・ごま 444 kcal 塩分

320 mg

i 胎質

488 mg

胡瓜の酢物 卵・乳製品・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼ ラチン・えび・牛肉・ごま 2.0 g 量療 410 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 16.8 g

362 mg

9.3 g

34 mg

カルシウム

明 日 O

広 島 島 駅

5・7日間コース オムレツのミートソースかけ 牛肉とごぼうの山椒煮 赤魚のみりん焼き エビカツ 南瓜煮 春菊のピーナッツ和え 野菜と鶏肉の五目煮 三目豆

コーンのカニカマのサラダ

574 mg

白飯 えび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご・ゼラチン 肉・豚肉・りんご・ゼラチン

白飯 かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・さば・大豆・鶏 大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン 577 kcal 塩分

ハヤシライス マスのから揚げ 鶏肉とじゃが芋の煮物 ほうれん草と卵の炒め物 カリフラワーのカレーマヨ和え ツナのブロッコリーのサラダ 白飯 小麦・卵・乳成分・落花生・牛肉・ごま・さば・

小麦・卵・乳成分・牛肉・さけ・大豆・鶏肉・豚 肉・りんご 製量 631 kcal 塩分

· 貼質

カルシウム

青梗菜の中華ミルク煮 白菜のごま酢和え 白飯 かに・小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご・ゼラチン

豚肉と絹厚揚げの辛味噌炒め ひじきとさつま揚げの煮物 野菜と魚肉ソーセージのコンソメ煮 さつま芋サラダ 白飯 小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・り

白身魚のごま味噌焼き ミニロールキャベツのコンソメ煮 鶏肉と野菜の炒め物 絹厚揚げのみぞれ煮

白飯 えび・かに・小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏 肉・豚肉・りんご 617 kcal 塩分 熱量 613 kcal 塩分 3.0 g

⇒ 熱量 689 kcal 塩分 3.0 g 熱量 3.2 g 熱量 603 kcal 塩分 熱量 554 kcal 塩分 熱量 3.1 g は たんぱく質 23.3 g ビタミンD 2.0 μg たんぱく質 25.7 g ビタミンD 1.2 μg たんぱく質 23.6 g ビタミンD 2.8 μg たんぱく質 25.4 g ビタミンD 8.5 μg たんぱく質 22.7 g ビタミンD 7.8 μg たんぱく質 21.5 g ビタミンD 1.4 μg たんぱく質 24.9 g ビタミンD 2.2 μg カルシウム 308 mg カルシウム 239 mg カルシウム 174 mg カルシウム 288 mg カルシウム 266 mg カルシウム 279 mg カルシウム 265 mg 2.9 g 熱量 340 kcal 塩分 量療 3.0 g 熱量 お 執書 426 kcal 塩分 314 kcal 塩分 3.1 g 熱量 2.9 g 熱量 368 kcal 塩分 2.9 g 291 kcal 塩分 355 kcal 塩分 2.9 g 量療 351 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 19.0 g ビタミンD 2.0 μg たんぱく質 21.3 g ビタミンD 1.2 µg たんぱく質 19.3 g ビタミンD 2.8 µg たんぱく質 21.1 g ビタミンD 8.5 µg たんぱく質 18.3 g ビタミンD 7.8 µg たんぱく質 17.1 g ビタミンD 1.4 µg たんぱく質 20.6 g ビタミンD 22 118 の カルシウム 305 mg カルシウム 236 mg カルシウム 171 mg カルシウム 285 mg カルシウム 263 mg カルシウム 276 mg カルシウム 262 mg

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。 1月24日(月)~1月28日(金)

1月26日(水)

5日間コース

1月27日(木)

ブロッコリーのおかか和え

237 kcal 塩分

小麦·大豆

たんぱく質 8.8 g 炭水化物 17.8 g

熱量

2.2 g

キャベツのごま和え

252 kcal 塩分

1.6 g

13.2 g

小麦・大豆・ごま

たんぱく質 5.9 g

炭水化物 27.5 g

1.9 g

1月25日(火)

お 当

1月24日(月)

ワタミ 7株式会社

/株式会社 おかずダブル

ワ 製 き 造 /株式会社

おかず手鞠 /株式会

ポテトの真砂和え

小麦・乳成分・大豆・ゼラチン

....<u>....</u> たんぱく質 9.4 g

炭水化物 18.5 g

225 kcal 塩分

昆布煮

1.7 g 熱量

小麦・大豆・ごま

たんぱく質 15.5 g 炭水化物 14.5 g

231 kcal 塩分

脂質

		2日间コース		
白飯	香りご飯(青じそ)	白飯	白飯	高菜ご飯
無し	乳成分	無し	無し	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま
チキンカツきのこ玉子あん	白身魚の塩焼き	牛肉のオイスター炒め	豚肉の旨煮	コーンクリームコロッケ
卵·小麦·乳成分·大豆·鶏肉	小麦・大豆・ごま	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン・鶏肉
こうや豆腐と椎茸の煮物	春雨と玉子の中華風	さつま芋入りさつま揚げの炊き 合わせ	ひじきと絹揚げの煮物	麻婆なす
卵・小麦・さば・大豆	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	ロ 1 / ヒ 卵·大豆·小麦	小麦·大豆	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
蓮根とこんにゃくの金平	コールスローサラダ	根菜と青菜の和え物	豆豆サラダ	春雨の酢の物
小麦・ 大豆・ごま	卵・小麦・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉	小麦·大豆		M·小麦・乳成分・かに・大豆・豚肉・ごま
ポテトの真砂和え	昆布煮	もやしとひじきの梅和え	ブロッコリーのおかか和え	キャベツのごま和え
小麦・乳成分・大豆・ゼラチン	小麦・大豆・ごま	小麦·大豆	小麦·大豆	小麦・大豆・ごま
熱量 477 kcal 塩分 1.8 g たんぱく質 13.6 g 脂質 14.3 g 炭水化物 72.6 g		熱量 509 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 13.5 g 炭水化物 72.1 g	熱量 489 kcal 塩分 2.0 g たんぱく質 13.0 g 脂質 15.1 g 炭水化物 71.9 g	熱量 519 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 11.7 g 炭水化物 80.0 g
豚肉とサイコロ絹揚げの味噌 炒め	チキンハンバーグ食べる野菜 ソース	アジの醤油焼き	油淋鶏(鶏の唐揚げ酢醤油だれ)	豚肉とたけのこの中華炒め
小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	小麦・大豆・ごま	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
筑前煮	蒸し鶏と切干大根の和風サラ ダ	なすと蓮根の和風トマトソース	大根のそぼろあんかけ	オムレツホワイトソースがけ
小麦・大豆・鶏肉・ごま	卵・小麦・大豆・鶏肉・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・りんご・ゼラチン	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	卵·小麦·大豆·乳成分·牛肉·鶏肉·豚肉
人参のサラダ	ひじきとたけのこの炒め煮	切干大根のごまドレッシング和 え	ポテトサラダ	ひよこ豆とベーコンのトマト煮
小麦·大豆	小麦·大豆	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	小麦·乳成分·大豆·鶏肉·豚肉
ほうれん草と蒸し鶏のおろし和 え	さつま芋のレモン風味	大豆と野菜の炒め物	いんげんの味噌ピー和え	シャキシャキごぼうサラダ
へ 小麦·さば·大豆·鶏肉	無し	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・落花生・大豆・ごま	卵・小麦・乳成分・大豆・ごま
大学芋	キャベツと高菜の炒め物	小松菜ときのこの和え物	ブロッコリーのおかか和え	もやしとひじきの梅和え
小麦・大豆・ゼラチン・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・ごま	小麦·大豆	小麦·大豆
熱量 391 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 12.9 g 脂質 23.7 g 炭水化物 29.6 g	熱量 367 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 11.5 g 脂質 20.1 g 炭水化物 34.3 g	熱量 323 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 17.2 g 脂質 17.1 g 炭水化物 27.0 g	熱量 371 kcal 塩分 3.7 g たんぱく質 15.8 g 脂質 19.0 g 炭水化物 34.4 g	熱量 393 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 12.1 g 炭水化物 19.4 g
炒め	チキンハンバーグ食べる野菜 ソース	豚肉のさつはりレモンケース	油淋鶏(鶏の唐揚げ酢醤油だれ)	豚肉とたけのこの中華炒め
小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・ゼラチン	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
エビマヨマスタード風味	白身魚 中華風甘酢だれ	アジの醤油焼き	あさりと野菜のビーフン炒め	カツオフライ生姜ポン酢がけ
№・小麦・乳成分・えび・さば・大豆・豚肉・りんご	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・ごま 切干大根のごまドレッシング和	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	卵・小麦・大豆・ゼラチン
人参のサラダ	ひじきとたけのこの炒め煮	切下人位のこまトレッシング和 え	ポテトサラダ	ひよこ豆とベーコンのトマト煮
小麦·大豆	小麦·大豆	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	小麦·乳成分·大豆·鶏肉·豚肉
ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え	さつま芋のレモン風味	大豆と野菜の炒め物	いんげんの味噌ピー和え	シャキシャキごぼうサラダ
小麦・さば・大豆・鶏肉		小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・落花生・大豆・ごま	卵・小麦・乳成分・大豆・ごま
大学芋	キャベツと高菜の炒め物	小松菜ときのこの和え物	ブロッコリーのおかか和え	もやしとひじきの梅和え
小麦・大豆・ゼラチン・ごま 熱量 572 kcal 塩分 3.6 g	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 熱量 445 kcal 塩分 2.3 g	小麦・大豆・ごま 熱量 534 kcal 塩分 3.2 g	小麦·大豆 熟量 587 kcal 塩分 4.7 g	小麦·大豆 熱量 580 kcal 塩分 3.3 g
たんぱく質 16.9 g 脂質 39.4 g 炭水化物 36.4 g		たんぱく質 23.3 g 脂質 40.6 g 炭水化物 19.9 g	たんぱく質 26.1 g 脂質 33.3 g 炭水化物 43.9 g	たんぱく質 19.2 g 脂質 42.1 g 炭水化物 31.6 g
チキンカツきのこ玉子あん	白身魚の塩焼き	牛肉のオイスター炒め	豚肉の旨煮	コーンクリームコロッケ
纲·小麦·乳成分·大豆·鶏肉	小麦・大豆・ごま	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン・鶏肉
こうや豆腐と椎茸の煮物	春雨と玉子の中華風	さつま芋入りさつま揚げの炊き合わせ	ひじきと絹揚げの煮物	麻婆なす
卵·小麦·さば·大豆	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	卵·大豆·小麦	小麦・大豆	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
蓮根とこんにゃくの金平	コールスローサラダ	根菜と青菜の和え物	豆豆サラダ	春雨の酢の物
小麦・大豆・ごま	卵・小麦・乳成分・えび・かに・大豆・豚肉	小麦·大豆	卵·小麦·大豆	卵・小麦・乳成分・かに・大豆・豚肉・ごま

もやしとひじきの梅和え

257 kcal 塩分

小麦·大豆

たんぱく質 9.3 g 炭水化物 17.9 g

2.2 g | 熱量

14.0 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】

1月28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

ば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。 ま定原材料:卵・小麦・そば・落花生・乳成分・えび・かに 『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・ 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

1月26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。



笑顔でつながる

おかず『華』献立表

1月24日(月)~1月28日(金)

製造元:広島駅弁当株式会社

1月24日(月)	1月25日(火)	1月26日(水)	1月27日(木)	1月28日(金)
タラのもやしあんかけ/肉団子煮	サバの梅風味から揚げ	ヒレカツの味噌ソ―スかけ/ゆで卵	白身魚のクリームソースかけ	赤魚のおろしポン酢
オムレツハヤシソースかけ	八寸(郷土料理)	いわしみぞれ煮	鶏肉の甘酢たれごま風味	豚肉と野菜のあんとじ
ジャーマンポテト	切干大根と高菜炒め	里芋のくず煮	小松菜厚揚げ中華和え	花形豆腐煮/里芋煮
大根と人参の味噌煮	キャベツと大豆ごま和え	高野と人参煮物	えびつみれ煮	いんげんしめじバター炒め
小松菜とじゃこ炒め	ほうれん草卵和え	春菊ピーナツ和え	じゃが芋肉味噌がらめ	ほうれん草チーズ洋風和え
香味マカロニサラダ	春雨サラダ	人参ナムル	胡瓜とハムサラダ	鶏ごぼう金平
しろ菜お浸し	なす煮浸し	オクラかつお和え	大根生酢	豆カレー
カリフラワー甘酢和え/みかん缶	シュウマイ/広島菜	うぐいす豆	赤インゲン豆	胡瓜ごま酢和え/野沢菜
(小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・乳製品・牛肉・えび・ごま・かに)	(小麦・えび・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・りんご・乳製品・ごま)	(卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・乳製品・ 鶏肉・さば・ゼラチン・落花生・えび)	(小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・えび・乳製品・ごま・卵・かに・りんご)	ン・卵・乳製品・ごま・えび・かに・牛肉・りんご)
熱量 379 kcal たんぱく質 18.5 g 脂質 16.2 g 炭水化物 33.7 g	熱量 412 kcal たんぱく質 18.1 g 脂質 18.4 g 炭水化物 38.1 g	熱量 422 kcal	熱量 480 kcal たんぱく質 24.2 g 脂質 21.7 g 炭水化物 46.0 g	熱量 371 kcal
カルシウム 113 mg カリウム 642 mg 塩分 3.0 g	カルシウム 133 mg カリウム 946 mg 塩分 3.5 g	カルシウム 190 mg カリウム 712 mg 塩分 3.5 g	カルシウム 186 mg カリウム 641 mg 塩分 3.8 g	カルシウム 179 mg カリウム 561 mg 塩分 3.4 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

1月26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。





30120-272-428

受付:月~金 9:00~18:00