6月20日(月)~6月26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

広島駅弁当株式会

6月20日(月) 6月21日(火) 6月22日(水) 6月23日(木) 6月24日(金) 6月25日(土) 6月26日(日) 5・7日間コース 7日間コースの方のみお届け 白飯/ゆかり 白飯/黒ゴマ 白飯/黒ゴマ ちらし寿司/錦糸/青のり 白飯/ゆかり 白飯/白ゴマ 白飯/ゆかり 豚肉と白菜のこってり煮 サバと揚げなすのピリ辛あん 鶏肉の香り揚げオーロラソース 赤魚塩焼き柚子味噌かけ 八宝菜 サケのチャンチャン焼き 牛和風ソテー 大豆とさつま芋煮/豆乳花形煮 厚揚げの卵とじ 麻婆豆腐 青梗菜のとろみ煮 じゃが芋の炒り煮 鶏と卵の親子煮 ツナじゃが 青梗菜ごま和え オクラ梅かつお和え 春菊と薩摩揚げ炒め煮 大根梅かつお和え 小松菜煮浸し がんもと根菜煮 ほうれん草錦糸和え |はすのさんぱい(郷土料理)/白花豆 |カニ風味キャベツサラダ/りんご缶 |金平ごぼう/黒酢中華春雨 水菜サラダ/たくあん マカロニサラダ/紅白生酢 春雨の酢物/おかず昆布 |小松菜煮浸し/金時豆 乳製品・小麦・さば・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ | 卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・り | 小麦・大豆・鶏肉・卵・りんご・乳製品・落花 小麦・さば・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・乳製 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 品・ごま・卵・牛肉・えび 生・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン・さば 肉・卵・乳製品・えび・かに・りんご・ごま 卵・さけ・乳製品・りんご 乳製品・りんご・牛肉 熱量 464 kcal 塩分 2.3 g 熱量 530 kcal 塩分 熱量 467 kcal 塩分 熱量 417 kcal 塩分 2.0 g 熱量 449 kcal 塩分 | 熱量 536 kcal 塩分 たんぱく質 14.3 g 脂質 7.5 g たんぱく質 19.4 g 15.2 g たんぱく質 13.7 g 脂質 10.2 g たんぱく質 14.8 g 脂質 たんぱく質 16.8 g 13.1 g たんぱく質 22.8 g 脂質 たんぱく質 13.2 g 脂質 5.4 g 脂質 18.0 g 10.7 g 72 mg 炭水化物 74.3 g カルシウム 139 mg 炭水化物 80.7 g カルシウム 57 mg 炭水化物 82.7 g カルシウム 102 mg 炭水化物 75.5 g カルシウム 102 mg 炭水化物 80.2 g カルシウム カルシウム 63 mg 炭水化物 77.3 g カルシウム 86 mg 炭水化物 73.8 g カリウム 264 mg カリウム 463 mg カリウム 501 mg カリウム 367 mg カリウム 322 mg カリウム 500 mg カリウム 496 mg

お かず 舞

広 製

| | 7日間コースの方のみお届け | |
|--|--|--|
| 豚生姜焼き サワラ香味焼き | ひじき豆腐よせきのこあん赤魚煮付け | ハンバーグ 赤魚ゆかり揚げ 豚肉と卵の炒め物 |
| 高野豆腐の卵とじ 青梗菜とツナのさっと煮 | 豚肉とキャベツのカレー炒めポトフ | じゃが芋のそぼろ煮 厚揚げのチャンプルー コロッケ/金平ごぼう |
| 小松菜と海老煮浸し キャベツとウインナー炒め | 里芋煮・こんにゃく柚子味噌かけ 筍煮/出巻玉子 | 枝豆と豆腐のふんわり天 青梗菜の煮浸し ひじき煮 |
| ピーマン卵炒め カリフラワーとオクラサラダ | 海老と枝豆の炒め物 ほうれん草おかか和え こ | ブロッコリーピーナツ和え ひじきとかにかまの酢物 オクラごま和え |
| 大豆とさつま芋煮 焼豆腐煮/山菜煮浸し | | はすのさんばい(郷土料理) 南瓜サラダ カリフラワーサラダ |
| ごまだんご 切干大根酢物/酢物白花豆 | ほうれん草ツナ炒め/オクラとワカメの酢 大根とレーズンのサラダ/広島菜 | 金時豆 黒豆 春雨の酢物 |
| 小麦・えび・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ 卵・小麦・大豆・りんご・さば・ごま・鶏肉・豚卵・乳製品・ごま 肉・ゼラチン・乳製品・牛肉・えび・かに | 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 乳製品・小麦・大豆・鶏肉・さば・豚肉・ゼラチ 乳製品・小麦・大豆・鶏肉・さば・豚肉・ゼラチ | 卵・乳製品・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・さ 卵・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラ 乳製品・小麦・大豆・さば・ごま・鶏肉・豚肉・ ば・ゼラチン・落花生・えび・ごま チン・乳製品・えび・かに・さば・りんご ゼラチン・卵・えび・牛肉 |
| 熱量 319 kcal 塩分 3.3 g 熱量 309 kcal 塩分 3.3 g | 熟量 371 kcal 塩分 3.2 g 熱量 311 kcal 塩分 3.0 g 🦸 | 熱量 466 kcal 塩分 3.0 g 熱量 354 kcal 塩分 2.7 g 熱量 371 kcal 塩分 3.0 g |
| たんぱく質 15.6 g 脂質 12.1 g たんぱく質 12.9 g 脂質 14.2 g | たんぱく質 15.3 g 脂質 18.6 g たんぱく質 19.1 g 脂質 7.4 g / オール おくり かんぱく は おいま かんぱく は かんぱく は かんぱく しゅうしゅう しゅう | たんぱく質 18.2 g 脂質 21.7 g たんぱく質 15.9 g 脂質 18.8 g たんぱく質 15.2 g 脂質 17.9 g |
| 炭水化物 36.3 g カルシウム 134 mg 炭水化物 32.8 g カルシウム 168 m | ng 炭水化物 36.9 g カルシウム 79 mg 炭水化物 41.2 g カルシウム 69 mg k | 炭水化物 49.4 g カルシウム 67 mg 炭水化物 29.9 g カルシウム 120 mg 炭水化物 37.7 g カルシウム 132 mg |
| カリウム 430 mg カリウム 415 mg | カリウム 445 mg カリウム 356 mg カ | カリウム 553 mg カリウム 499 mg カリウム 560 mg |

お弁当こばこ 広島駅弁当株式会学製造

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 白飯 白飯 豚肉と白菜のこってり煮 サバと揚げなすのピリ辛あん 八宝荽 牛和風ソテー 鶏肉の香り揚げオーロラソース 赤魚塩焼き柚子味噌かけ サケのチャンチャン焼き 大豆とさつま芋煮 厚揚げの卵とじ 春菊と薩摩揚げ炒め煮 青梗菜のとろみ煮 じゃが芋の炒り煮 がんもと根菜煮 じゃが芋のツナ煮 水菜サラダ ほうれん草錦糸和え 青梗菜ごま和え/豆乳花形煮 小松菜煮浸し はすのさんばい(郷土料理) 大根梅かつお和え 小松菜煮浸し |||小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま・ 乳製品・小麦・さば・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ 小麦・大豆・鶏肉・卵・りんご・乳製品・さば・ご 小麦・さば・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・牛 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・ 卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン 肉・えび・ごま ま・豚肉・ゼラチン 肉・りんご さけ・卵・乳製品・りんご ゼラチン 牛肉 量標 388 kcal 塩分 1.8 g 熱量 453 kcal 塩分 1.8 g | 熱量 393 kcal 塩分 1.6 g 熱量 325 kcal 塩分 1.6 g 熱量 404 kcal 塩分 1.8 g 熱量 396 kcal 塩分 量療 379 kcal 塩分 2.0 g 11.2 g たんぱく質 14.6 g たんぱく質 12.7 g 脂質 6.0 g たんぱく質 14.2 g 7.2 g たんぱく質 13.1 g 4.7 g たんぱく質 14.7 g 脂質 14.2 g たんぱく質 11.2 g 貼質 脂質 11.2 g たんぱく質 13.0 g 5.4 g 炭水化物 69.1 g 96 mg 炭水化物 61.2 g カルシウム 88 mg 炭水化物 70.7 g 59 mg 炭水化物 58.1 g 50 mg 炭水化物 58.4 g カルシウム 131 mg 炭水化物 56.6 g カルシウム 129 mg 炭水化物 68.4 g 64 mg カルシウム カルシウム カルシウム カルシウム カリウム 458 mg カリウム 323 mg カリウム 283 mg カリウム 171 mg カリウム 375 mg カリウム 352 mg カリウム 591 mg

| 明 | |
|--------|--|
| 白 | |
| の | |
| 食 | |
| 卓 | |
| 広 製島 造 | |
| 駅上駅 | |

当株式会

| | | · | | · | | | | | | 5•7日間 | コース | · | | · | | | | | | | | | 7日間コ | 一スの | 方のみ | お届け | | |
|-----------|------------------|--------------------------|--------|-------|-----------------|----------|---------|---------|-----------------|----------------|---------|--------|-------|--------------------------------------|-------|--------|--------------|----------|----------|--------|-----------------|----------|----------|-------------|---------|----------|--------|--------|
| 月 | 豚肉のも | 主主 | | | マス香味 | きだれ | | | ハンバー | -グ玉ねき | シース | | ブリのか | ら揚げレモ | Eン風味甘 | 酢あん | 豚肉とご | ぼうの山 | 椒味噌煮 | | 白身魚の | のゆず味味 | 曽焼き | | ゆで鶏の | のさっぱり | みぞれあ | ん |
| 3 | 蓮根のお | いか炒め | ø | | ニラ玉 | | | | アジ大第 | ミフライ | | | 豆腐の | 真砂煮 | | | エピフリ | ッターのオ | トーロラソ- | ース | 切干大机 | 艮と大豆の | の煮物 | | ほうれん | 草と卵の | 炒め物 | |
| 6 | まうれん | 草の明え | クリーム | 太煮 | 高野豆腐 | ちの味噌 | 煮 | | 鶏ごぼう | 煮 | | | 蓮根と | 豚肉の炒り | 煮 | | しろ菜の | ゆず浸し | | | 豚肉とじ | ゃが芋の | 煮物 | | 絹揚げの | のピリ辛煮 | ţ | |
| 뒫 | きゅうりの | の酢の物 | | | キャベツ | と桜エビ | のサラダ | | 大豆と枝 | 支豆の白利 | ロえ | | 南瓜とし | ノーズンの | サラダ | | 春雨の草 | 韓国風サ | ラダ | | インゲン | と蒸し鶏の | のサラダ | | 里芋の | 青のり和え | - | |
| E | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | |
| | 小麦・卵・乳 んご・ゼララ | L成分・ごま 「 ン | ·大豆·鶏肉 | ・豚肉・り | えび・小麦 肉・豚肉・り | | ・ごま・さけ・ | 大豆·鶏 | えび・小麦 肉・豚肉・し | ・卵・乳成分・ Jんご | ・牛肉・ごま・ | | | ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | | ·大豆·鶏 | えび・かに・肉・豚肉・り | | L成分・ごま・: | | えび・小麦 肉・豚肉・り | | ・ごま・さば・フ | 大豆·鶏 | 小麦・卵・乳ご | 乳成分・ごま | さば・大豆・ | 鶏肉・りん |
| <i></i> ₹ | 是 | 566 kcal | 塩分 | 3.1 g | 急量 | 606 kcal | 塩分 | 2.6 g | 量療 | 638 kcal | 塩分 | 2.8 g | 1 | 657 kcal | 塩分 | 2.6 g | 量療 | 569 kcal | 塩分 | 3.0 g | 熱量 | 580 kcal | 塩分 | 2.6 g | 熱量 | 626 kcal | 1 | 2.6 g |
| はた | こんぱく質 | 23.4 g | ビタミンD | 1.9 μ | g たんぱく質 | _ | ビタミンD | 13.1 μg | たんぱく質 | 24.6 g | ビタミンD | 1.3 μg | たんぱく質 | 25.5 g | ビタミンD | 1.7 μg | たんぱく質 | 24.0 g | ビタミンD | 0.8 μg | たんぱく質 | _ | ビタミンD | $2.0~\mu$ g | たんぱく質 | 27.2 g | ビタミンD | 1.1 μg |
| 付け | コルシウム | 321 mg | | | カルシウム | 293 mg | | | カルシウム | 148 mg | | | カルシウム | 315 mg | | | カルシウム | 144 mg | | | カルシウム | 272 mg | ! | | カルシウム | 148 mg | | |
| お | 量 | 307 kcal | 塩分 | 3.1 g | 急量 | 346 kcal | 塩分 | 2.6 g | 熱量 | 379 kcal | 塩分 | 2.8 g | 熱量 | 398 kcal | 塩分 | 2.6 g | 熱量 | 309 kcal | 塩分 | 2.9 g | 熱量 | 320 kcal | 塩分 | 2.5 g | 熱量 | 366 kcal | 塩分 | 2.5 g |
| かだ | こんぱく質 | 19.1 g | ビタミンD | 1.9 μ | g たんぱく質 | 23.6 g | ビタミンD | 13.1 μg | たんぱく質 | 20.2 g | ビタミンD | 1.3 μg | たんぱく質 | 21.1 g | ビタミンD | 1.7 μg | たんぱく質 | 19.6 g | ビタミンD | 0.8 με | たんぱく質 | 21.1 g | ビタミンD | 2.0 μg | たんぱく質 | 22.9 g | ビタミンD | 1.1 μg |
| のみ | コルシウム | 318 mg | | | カルシウム | 290 mg | | | カルシウム | 145 mg | | | カルシウム | 312 mg | | | カルシウム | 141 mg | | | カルシウム | 269 mg | | | カルシウム | 145 mg | | |

6月20日(月)~6月24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。

お

会社

お

お か ず

会社

会社

お か ワ製き造

| 6月20日(月) | 6月21日(火) | 6月22日(水) | 6月23日(木) | 6月24日(金) | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | 5日間コース | | | | | |
| 白飯 | 洋風コーンご飯 | 白飯 | 白飯 | 味噌そぼろご飯 | | | |
| 無し | 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 無し | 無し | 大豆・豚肉 | | | |
| 豚肉と青菜の炒め物 | 白身魚フライ※タルタルソー ス小袋付 | 牛肉と玉ねぎの焼肉風 | 鶏肉のごま味噌和え | 赤魚のみりん焼き | | | |
| 小麦·大豆·豚肉·卵·乳成分 | 卵・小麦・大豆・りんご | 小麦・牛肉・大豆・りんご・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 卵・小麦・乳成分・大豆・ごま | | | |
| 海鮮しゅうまい | こうや豆腐の煮物 | なすの南蛮風 | 玉子ときくらげの中華風 | 三色いなりの煮物 | | | |
| 卵・小麦・えび・かに・いか・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦·大豆 | 小麦·大豆 | 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 卵・小麦・大豆・鶏肉・やまいも | | | |
| 大豆とひじきのわさびマヨ和え | 蒸し鶏とザーサイの和え物 | ひじきと蓮根の炒り煮 | たけのこの姫皮とわかめの和 え物 | さつま芋のレモン風味 | | | |
| 卵·小麦·大豆 | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 小麦·大豆 | 小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉 | 無し | | | |
| 大根のナムル | 人参と薄揚げの金平 | 煮豆 | 小松菜ときのこの和え物 | キャベツのごま和え | | | |
| 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま | 小麦・大豆・ごま | 小麦·大豆 | 小麦・大豆・ごま | 小麦・大豆・ごま | | | |
| 熱量 544 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 12.9 g 脂質 22.4 g 炭水化物 71.0 g | 熱量 498 kcal 塩分 2.7 g たんぱく質 14.7 g 脂質 17.8 g 炭水化物 68.3 g | 熱量 474 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 12.5 g 脂質 14.7 g 炭水化物 70.9 g | 熱量 517 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 16.9 g 炭水化物 69.7 g | 熱量 476 kcal 塩分 2.1 たんぱく質 16.1 g 脂質 11.7 炭水化物 73.6 g | | | |
| 豚の角煮 | 牛肉と春雨の和え物 | 鶏の唐揚げ | サバの塩焼き | 味噌チキンカツ | | | |
| 卵・小麦・乳成分・さば・大豆・豚肉 | 小麦・牛肉・大豆・りんご・ごま | | さば・卵・小麦・乳成分・大豆 | 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・落花生・豚肉・りんご・ | | | |

有機さつま芋入りさつま揚げの 小籠包 がんもどきの煮物ゆず風味 海鮮しゅうまい 鶏団子の炊き合わせ 炊き合わせ 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま 小麦·大豆 卵・小麦・えび・かに・いか・大豆・鶏肉・豚肉 卵·大豆·小麦·雞肉 切干大根のごまドレッシング和 角切りチーズとキャベツのサラ じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め ブロッコリーとツナのサラダ ミートソーススパゲティー -卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま 卵•小麦•乳成分•大豆 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン 卵·小麦·乳成分·大豆 小麦·大豆·卵·乳成分·牛肉·鶏肉·豚肉 たけのこの姫皮とわかめの和 豆の白和え 豆のマスタードサラダ 水くわいのトマトソース あおさポテトサラダ え物 小麦・大豆・ごま 卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんご 乳成分·大豆·豚肉 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン 小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉 キャベツのごま和え ブロッコリーのおかか和え いんげんとたけのこの和え物 チンゲン菜と人参のナムル 小松菜ときのこの和え物 麦・大豆・ごま ∖麦・大豆・ごま ・麦・大豆・ごま 330 kcal 塩分 3.5 g 熱量 2.3 g 熱量 380 kcal 塩分 3.3 g 熱量 364 kcal 塩分 3.5 g 熱量 352 kcal 塩分 熱量 324 kcal 塩分 たんぱく質 11.8 g たんぱく質 12.0 g たんぱく質 16.9 g たんぱく質 13.4 g たんぱく質 13.8 g 炭水化物 26.3 g 炭水化物 27.7 g 炭水化物 26.5 g 炭水化物 25.3 g 炭水化物 32.8 g

あさりと野菜のクリーム煮

ブロッコリーとツナのサラダ

いんげんとたけのこの和え物

卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま

水くわいのトマトソース

鶏の唐揚げ

卵・小麦・乳成分・大豆

乳成分•大豆•豚肉

3.3 g 熱量 557 kcal 塩分

大豆・小麦・りんご・ゼラチン・乳成分・鶏肉・豚肉

カレイの南蛮風&酢どり 小麦・大豆・鶏肉・さば・ごま 豚の角煮 卵・小麦・乳成分・さば・大豆・豚肉 角切りチーズとキャベツのサラ 卵·小麦·乳成分·大豆 豆の白和え 小麦・大豆・ごま

熱量

たんぱく質 23.1 g

...._ たんぱく質 8.7 g

炭水化物 16.9 g

炭水化物 32.3 g

ブロッコリーのおかか和え

480 kcal 塩分

292 kcal 塩分

| | | * |
|---------------------------|-----------------------|-------------|
| 豚肉と青菜の炒め物 | 白身魚フライ※タルタルソー ス小袋付 | 牛肉と玉ねぎ |
| 小麦·大豆·豚肉·卵·乳成分 | 卵・小麦・大豆・りんご | 小麦・牛肉・大豆・りん |
| 海鮮しゅうまい | こうや豆腐の煮物 | なすの南蛮風 |
| 卵・小麦・えび・かに・いか・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦·大豆 | 小麦·大豆 |
| 大豆とひじきのわさびマヨ和え | 蒸し鶏とザーサイの和え物 | ひじきと蓮根の |
| 卵·小麦·大豆 | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 小麦·大豆 |
| 大根のナムル | 人参と薄揚げの金平 | 煮豆 |
| 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま | 小麦・大豆・ごま | 小麦•大豆 |

たんぱく質 10.4 g

炭水化物 17.8 g

252 kcal 塩分

:胎質

15.6 g

3.6 g 熱量 505 kcal 塩分

たんぱく質 19.1 g

炭水化物 39.1 g

牛肉と春雨の和え物

じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め

小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン

豆のマスタードサラダ

卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんご

キャベツのごま和え

小麦・牛肉・大豆・りんご・ごま

イワシの生姜煮

||麦・大豆・ごま

3.8 g 熱量 483 kcal 塩分 37.6 g たんぱく質 19.9 g 脂質 たんぱく質 18.3 g たんぱく質 19.9 g たんぱく質 21.5 g 28.6 g 炭水化物 48.8 g 炭水化物 26.4 g 炭水化物 37.5 g ぎの焼肉風 鶏肉のごま味噌和え 赤魚のみりん焼き ご・ごま 小麦・大豆・鶏肉・ごま 小麦・大豆・ごま・卵・乳成分 玉子ときくらげの中華風 三色いなりの煮物 卵・小麦・大豆・鶏肉・やまいも 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま の炒り煮 たけのこの姫皮とわかめの和え物 さつま芋のレモン風味 小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉 小松菜ときのこの和え物 キャベツのごま和え 小麦・大豆・ごま 小麦・大豆・ごま |小麦・大豆 **1.7 g** 8.7 g 1.7 g | 熱量 222 kcal 塩分 熱量 265 kcal 塩分 量療 203 kcal 塩分 たんぱく質 12.7 g たんぱく質 8.3 g たんぱく質 10.3 g 炭水化物 15.6 g 炭水化物 19.9 g

豚肉のスタミナ炒め卵黄ソー

小麦・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・卵・乳成分・ゼラチン

ミートソーススパゲティー

小麦·大豆·卵·乳成分·牛肉·鶏肉·豚肉

卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

チンゲン菜と人参のナムル

あおさポテトサラダ

熱量 524 kcal 塩分

||麦・大豆・ごま

4.1 g

サバの塩焼き

さば・大豆

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】

- *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~



味噌チキンカツトマトパスタ添

卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・落花生・豚肉・りんご・ごま

切干大根のごまドレッシング和

たけのこの姫皮とわかめの和え物

4.2 g

イカと春雨の塩炒め

ト麦・いか・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま

小松菜ときのこの和え物

小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉

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

6月22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

るおかず『華』献立表

6月20日(月)~6月24日(金)

製造元:広島駅弁当株式会社

| 6月20日(月) | 6月21日(火) | 6月22日(水) | 6月23日(木) | 6月24日(金) | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|--|
| 豚肉と白菜のこってり煮 | 牛肉と蓮根の甘辛炒め | 鶏肉の香り揚げオーロラソー ス | 赤魚塩焼き柚子味噌かけ | アジ天ぷら/かき揚げ | | | |
| サケのきのこあんかけ | サバと揚げなすのピリ辛あん | ホキの和風マリネ | 肉団子卵の中華炒め | 八宝菜 | | | |
| 山菜と油揚げの煮物 | 厚揚げの卵とじ | 麻婆豆腐 | 白菜煮浸し | じゃが芋の炒り煮 | | | |
| 青梗菜ごま和え | 切干大根酢物 | 春菊と薩摩揚げ炒め煮 | 大根梅かつお和え | 小松菜煮浸し | | | |
| 大豆とさつま芋煮 | オクラ梅かつお和え | ジャーマンポテトサラダ | 青梗菜のとろみ煮 | 金平ごぼう | | | |
| 切干大根と胡瓜の青しそドレッシング | ポテトサラダ | ほうれん草ツナ炒め | カニ風味キャベツサラダ | ブロッコリーピーナツ和え | | | |
| 春雨の酢物 | 小松菜煮浸し | はすのさんばい(郷土料理) | 紅葉豆腐煮 | 黒酢中華春雨 | | | |
| おかず昆布 | パイン缶 | 白花豆 | 春菊のえのき浸し/りんご缶 | 金時豆 | | | |
| (さけ・大豆・小麦・さば・鶏肉・豚肉・ ゼラチン・乳製品・ごま) | (卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・りんご・乳製品・えび・かに・牛肉・ごま) | ン・さば) | (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・牛肉・卵・乳製品・えび・かに・りんご・ごま) | 生) | | | |
| 脂質 11.8 g | 脂質 26.5 g 炭水化物 35.7 g | 熱量 528 kcal たんぱく質 24.3 g 脂質 29.9 g 炭水化物 37.2 g | たんぱく質 18.4 g 脂質 19.2 g 炭水化物 40.5 g | 熱量 412 kcal たんぱく質 15.9 g 脂質 16.5 g 炭水化物 39.2 g | | | |
| カルシウム 111 mg カリウム 561 mg 塩分 3.5 g | カルシウム 194 mg カリウム 623 mg 塩分 3.0 g | カルシウム 104 mg カリウム 685 mg 塩分 3.0 g | | カルシウム 99 mg カリウム 673 mg 塩分 2.8 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

6月22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。





30120-272-428

受付:月~金 9:00~18:00