7月24日(月)~7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。

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

お弁当和製

広島駅弁当株式会社 製造

7月24日(月) 7月25日(火) 7月26日(水) 7月27日(木) 7月28日(金) 7月29日(土) 7月30日(日) 5•7日間コース 7日間コースの方のみお届け 白飯/黒ゴマ 白飯/ゆかり 鶏飯/青のり 白飯/白ゴマ 白飯/黒ゴマ 白飯/ゆかり 白飯/黒ゴマ 牛肉柳川風煮 サワラ照焼き 白身魚の柚庵焼き 坦々風野菜炒め タラのきのこソースかけ 鶏山賊焼(山口郷土) 肉団子の卵あんかけ なすとピーマン炒め煮 揚げ鶏キャベツの和風生姜煮 大根と薩摩揚げ煮 卵とほうれん草のソテー 白菜ツナスープ煮 野菜とツナのクリーム煮 ほうれん草ソテー 煮物盛り合わせ 金平ごぼう 青梗菜の卵とじ 紅葉豆腐煮 大根炒め生酢 じゃが芋オクラ明太子サラダ 豚肉と里芋の柚子味噌煮 キャベツ甘酢和え/マカロニサラダ オクラとツナ和え/みかんシロップ漬 春雨胡瓜サラダ/ブロッコリーごま和 ブロッコリーと桜えび煮物/みかんシ フレンチサラダ/水菜のおかか和え 春菊お浸し/人参とえのきのさっと煮 水菜煮浸し/わかめの酢物 ロップ漬け 大豆・卵・小麦・牛肉・ごま 小麦・ごま・大豆・鶏肉・卵・りんご 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・えび・ごま 小麦・大豆・鶏肉・乳製品・卵・ごま 小麦・大豆・ごま・卵・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラ 卵・乳製品・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま · ゼラチン・卵・さば チン・乳製品・りんこ 熱量 546 kcal 塩分 2.2 g 熱量 478 kcal 塩分 2.9 g 熱量 425 kcal 塩分 3.0 g 熱量 472 kcal 塩分 480 kcal 塩分 2.6 g 熱量 480 kcal 塩分 1.7 g 熱量 585 kcal 塩分 12.2 g たんぱく質 13.9 g 脂質 8.9 g たんぱく質 19.9 g 脂質 脂質 11.8 g たんぱく質 15.4 g 脂質 たんぱく質 16.4 g 脂質 10.2 g たんぱく質 15.6 g 脂質 10.9 g たんぱく質 18.2 g 11.9 g たんぱく質 17.8 g 脂質 カルシウム 107 mg||炭水化物 74.7 g カルシウム 87 mg|炭水化物 81.8 g カルシウム 61 mg 炭水化物 85.9 g カルシウム 52 mg 炭水化物 73.7 g カルシウム 72 mg 炭水化物 71.3 g カルシウム 76 mg 炭水化物 74.2 g カルシウム 78 mg 炭水化物 72.5 g カリウム 462 mg カリウム 432 mg カリウム 498 mg カリウム 501 mg カリウム 361 mg カリウム 574 mg カリウム 341 mg

おかず舞

広島駅弁当株式会

| | 7日間コース(| 7日間コースの方のみお届け | | | | | |
|--|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|---------------------------------|--|--|
| オムレツのミートソースかけサワラゆかり揚げ | 鶏山賊焼(山口郷土) | アジ梅しそフライ | 赤魚の柚子味噌タレかけ | 鶏肉の香草焼き | スタミナ炒め | | |
| 牛肉と大豆の味噌煮 ラタトゥイユ | 白菜ベーコン煮 | 肉じゃが | ポテトのカレー炒め | ニラと厚揚げの炒め物 | 春巻 | | |
| 大豆とさつま芋煮 | ひじきと野菜の豆腐天 | レモンバジルチキン | 小松菜煮浸し | ほうれん草煮浸し | 炒り豆腐 | | |
| ひじきごまサラダ ほうれん草の炒り卵和え | いも芋サラダ | いんげんソテー | 山菜煮浸し | 白菜ごま和え | 豚肉と里芋の柚子味噌煮 | | |
| オクラ梅かつお和え 菜の花のごま味噌酢和え | 春菊お浸し | 大根炒め生酢 | マカロニ香味サラダ | ベーコンとポテトサラダ | 五目生酢 | | |
| 切干大根酢物 胡瓜と鶏肉の中華和え/おかず昆布 | 竹の子たらこ和え | 青梗菜ピーナツ和え/三目豆 | ブロッコリーと桜えび煮物/糸こんたらこ和え | 柚子蒟蒻 | 金時豆 | | |
| 乳製品・小麦・大豆・鶏肉・卵・牛肉・豚肉・り 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチ んご・ごま・かに ン・卵・乳製品 | 小麦・大豆・鶏肉・乳製品・卵・豚肉・りんご | 小麦・大豆・卵・乳製品・鶏肉・豚肉・牛肉・落 花生・ごま | ・卵・乳製品・小麦・えび・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま | 、 乳製品・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・ごま・豚肉・ ゼラチン・卵・りんご | ・ 小麦・大豆・鶏肉・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン・えび・りんご | | |
| 熱量 365 kcal 塩分 3.0 g 熱量 361 kcal 塩分 2.6 g | 熱量 351 kcal 塩分 3.0 g | 熱量 366 kcal 塩分 3.0 g | 熱量 305 kcal 塩分 2.9 g | 熱量 328 kcal 塩分 3.2 g | 熱量 380 kcal 塩分 3.2 g | | |
| たんぱく質 15.3 g 脂質 20.2 g たんぱく質 16.0 g 脂質 17.9 g | たんぱく質 15.5 g 脂質 21.8 g | たんぱく質 18.7 g 脂質 18.3 g | たんぱく質 14.4 g 脂質 15.2 g | たんぱく質 19.3 g 脂質 19.6 g | たんぱく質 14.9 g 脂質 19.3 g | | |
| 炭水化物 29.6 g カルシウム 139 mg 炭水化物 23.6 g カルシウム 94 r | ng 炭水化物 22.5 g カルシウム 77 m. | g 炭水化物 31.6 g カルシウム 95 mg | g 炭水化物 29.5 g カルシウム 88 m | g 炭水化物 17.7 g カルシウム 158 m | ng 炭水化物 35.9 g カルシウム 60 mg | | |
| カリウム 557 mg カリウム 698 mg | カリウム 578 mg | カリウム 433 mg | カリウム 407 mg | カリウム 614 mg | カリウム 453 mg | | |

| お |
|--------|
| 쇞 |
| 717 |
| |
| |
| はぜ |
| |
| _ |
| 広 製 |
| 広 製島 造 |
| ᄩᅛ |
| 弁当株 |
| 豊 |
| |
| # |

|) | 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 | | | |
| 牛肉柳川属 | 虱煮 | | | 白身魚の | の柚庵焼 | ŧ | | 坦々風野 | 野菜炒め | | | タラのき | のこソー | スかけ | | 鶏山賊烰 | 분(山口組 | 3土) | | サワラ照 | 焼き | | | 肉団子の | の卵あんな | かけ | |
| さつま芋煮 | t | | | 揚げ鶏さ | キャベツの |)和風生姜 | 煮 | 紅葉豆腐 | 萬煮 | | | 卵とほう | れん草の | ソテー | | 白菜ツナ | スープ煮 | t | | 青梗菜0 | の卵とじ | | | ほうれん | 草ソテー | = | |
| 水菜のおか | かか和え | ŧ | | ブロッコ | リーごまれ | 和え | | 春菊おき | 曼し | | | 大根炒め | 生酢 | | | わかめの | 酢物 | | | キャベツ | 甘酢和え | ŧ | | オクラと | ツナ和え | | |
| 大豆・卵・小麦 | 長∙牛肉 | | | 小麦·大豆 | ·鶏肉·ごま | | | 小麦・牛肉ゼラチン・原 | | ·鶏肉·豚肉· | りんご・ | 小麦・ごま・ | 大豆・卵・乳 | l製品·鶏肉 | | 小麦·大豆· | ·鶏肉·乳製 | 品 | | 小麦・大豆 チン | ·ごま·卵・ ′ | ‡肉·鶏肉·豚 | 肉・ゼラ | 卵·乳製品 | ・小麦・大豆 | •鶏肉•豚肉• | ・ごま |
| 熱量 40 | 09 kcal | 塩分 | 2.3 g | 量療 | 412 kcal | 塩分 | 2.2 g | 量療 | 345 kcal | 塩分 | 2.0 g | 量療 | 420 kcal | 塩分 | 2.0 g | 熱量 | 413 kcal | 塩分 | 2.0 g | 量療 | 383 kcal | 塩分 | 2.1 g | 量療 | 448 kcal | 塩分 | 2.2 g |
| たんぱく質 13 | 3.6 g | 脂質 | 7.0 g | たんぱく質 | 13.7 g | 脂質 | 10.9 g | たんぱく質 | 11.1 g | 脂質 | 6.5 g | たんぱく質 | 17.8 g | 脂質 | 9.8 g | たんぱく質 | 17.2 g | 脂質 | 10.3 g | たんぱく質 | 15.7 g | 脂質 | 7.0 g | たんぱく質 | 13.9 g | 脂質 | 17.6 g |
| 炭水化物 70 | 0.5 g | カルシウム | 81 mg | 炭水化物 | 52.3 g | カルシウム | 56 mg | 炭水化物 | 59.0 g | カルシウム | 65 mg | 炭水化物 | 64.5 g | カルシウム | 67 mg | 炭水化物 | 60.0 g | カルシウム | 42 mg | 炭水化物 | 61.4 g | カルシウム | 73 mg | 炭水化物 | 66.2 g | カルシウム | 64 mg |
| カリウム 3 | 340 mg | | | カリウム | 365 mg | | | カリウム | 301 mg | | | カリウム | 401 mg | | | カリウム | 417 mg | | | カリウム | 482 mg | | | カリウム | 256 mg | | |

| 月 E | F |
|----------|----|
| 1111 | |
| 広島駅弁当株式会 | 歩近 |

|) | 5・7日間コース | | | | | | | | | | | 7日間コ | ースの | 方のみ | お届け | | | | | | | | | | | | | |
|-------|--------------|----------|--------|--------|-------|-------------------|----------------------------|--------|--------------|----------|-----------------------|--------|----------------|-------------|-----------------------|--------|------------------|----------|---------|--------|--------------|----------|------------|--------|-----------------|----------------|--------|--------|
| | サワラの | はちみつ | 照り焼き | | 豚肉のク | ケチャップ | 炒め | | スペイン | 風オムレツ | のホワイト | ソース | 鶏肉の | 季草焼き | | | 豆腐とエ | ピのチリ) | ソース煮 | | 豚肉のほ | ぽん酢生姜 | 美炒め | | アジの山 | Ⅸ風味焼 | き | |
| | ひじきと | さつま揚り | ずの煮物 | | ほうれん | /草と竹輪 | iのナムル | 風 | 青梗菜 | 生姜風味和 | れえ | | 大豆五月 | 目煮 | | | 野菜と豚 | 肉の炒め | 物 | | ほうれん | 草と卵の | 炒め物 | | ピーマン | のオイス | ターソース | く炒め |
| | 鶏肉と野 | 「菜のソー | スマヨ炒 | ø | かぶとウ | ィンナーの | カレークリ | ーム煮 | おからと | ひき肉の | 炒り煮 | | 大根とエ | ビのくず | 煮 | | 鶏ごぼう | 煮 | | | じゃが芋 | のチーズ | クリームま | 煮 | 高野豆腐 | ちの含め煮 | Ť | |
| | ブロッコ | リーのご | き浸し | | 明太マカ | カロニサラ | ダ | | 白菜とり | ノナのゆず | 胡椒サラダ | Ţ. | カリフラ | ワーのカレ | ノーマヨ和 | え | さつま芋 | のレモン | 風味煮 | | ツナコー | ンサラダ | | | 南瓜とレ | ーズンの | サラダ | |
| | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | | 白飯 | | | |
| | えび・かに・肉・豚肉・り | | 成分・ごま・ | 大豆・鶏 | | 乳成分・牛肉 りんご・ゼラチ | ・ごま・さば・: ` ン | 大豆·鶏 | 小麦・卵・乳 んご | 乳成分・ごま・ | 大豆・鶏肉・腸 | 啄肉・り | えび・小麦 肉・りんご | •卵•乳成分 | ·ごま·大豆・ラ | | えび・小麦・ 豚肉・りんこ | | 肉・ごま・大豆 | ·鶏肉· | 小麦・卵・乳 んご | し成分・さば・ | 大豆・鶏肉・ | 豚肉・り | えび・小麦 肉・豚肉・り | ·卵・乳成分・ んご | いか・ごま・ | 大豆・鶏 |
| ı ı – | 量療 | 601 kcal | | 2.5 g | | 613 kcal | | 3.1 g | | 582 kcal | | _ | 量療 | 585 kcal | | 2.6 g | | 582 kcal | | 3.0 g | | 610 kcal | | 0 | 量療 | 601 kcal | | 3.1 g |
| | たんぱく質 | _ | ビタミンD | 4.8 μg | たんぱく質 | _ | ビタミンD | 1.7 με | たんぱく質 | _ | ビタミンD | | たんぱく質 | _ | ビタミンD | 1.2 μg | たんぱく質 | _ | ビタミンD | | たんぱく質 | _ | ビタミンD | 1.7 μg | たんぱく質 | _ | ビタミンD | 5.7 μg |
| 付付 | カルシウム | 201 mg | | | カルシウム | 295 mg | | | カルシウム | 245 mg | | | カルシウム | 182 mg | | | カルシウム | 326 mg | | | カルシウム | 208 mg | | | カルシウム | 273 mg | | |
| お | 量療 | 342 kcal | 塩分 | 2.5 g | 量療 | 353 kcal | 塩分 | 3.0 g | 熱量 | 322 kcal | 塩分 | 2.7 g | 熱量 | 326 kcal | 塩分 | 2.6 g | 熱量 | 323 kcal | 塩分 | 2.9 g | 熱量 | 351 kcal | 塩分 | 3.0 g | 量療 | 341 kcal | 塩分 | 3.0 g |
| か | たんぱく質 | 20.0 g | ビタミンD | 4.8 μg | たんぱく質 | 20.9 g | ビタミンD | 1.7 με | たんぱく質 | 19.1 g | ビタミンD | 1.6 μg | たんぱく質 | 21.2 g | ビタミンD | 1.2 μg | たんぱく質 | 20.7 g | ビタミンD | 0.2 μg | たんぱく質 | 23.3 g | ビタミンD | 1.7 μg | たんぱく質 | 22.9 g | ビタミンD | 5.7 μg |
| のみ | カルシウム | 198 mg | | | カルシウム | 292 mg | | | カルシウム | 242 mg | : ! ! ! ! | | カルシウム | 179 mg | : ! ! ! ! | | カルシウム | 323 mg | | | カルシウム | 205 mg | | | カルシウム | 270 mg | | |

7月24(月)~7月28(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。

| 七 |
|----|
| ர |
| 弁 |
| 亣 |
| 11 |
| |
| |

ワタミ 会社

/株式会社

| 7月24日(月) | 7月25日(火) | 7月26日(水) | 7月27日(木) | 7月28日(金) |
|---|--|--|--|--|
| | | 5日間コース | | |
| 白飯 | わかめご飯 | 白飯 | 白飯 | しその実ご飯 |
| ■L | 小麦・さば・大豆・ごま | 無し | 無し | 小麦・大豆・ごま |
| 牛すき煮 | サバの味噌煮 | 豚肉と玉ねぎの焼肉風 | エビカツ | 天ぷら(エビ・カニカマ) ※天 つゆ小袋付 |
| ·麦·牛肉·大豆 | 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・大豆・えび・いか | 卵・小麦・えび・大豆・かに |
| こうや豆腐と人参の炊き合わせ | 切り昆布と豚肉のピリ辛煮 | 南瓜とさつま芋の煮物 | 肉団子 ごま照りソース | うな玉 |
| ・小麦・さば・大豆・鶏肉 | 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦·大豆 | 小麦・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・さば・大豆・卵・乳成分・鶏肉・ごま |
| ニラ玉もやし | キャベツとレーズンの甘酢和え | わかめとカニ風味かまぼこのお 浸し | ひじきと蓮根の炒り煮 | オクラともずくのポン酢和え |
| ・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦 | 卵・小麦・えび・かに・大豆 | 小麦·大豆 | 小麦・大豆・ゼラチン |
| つま芋と大豆の甘辛煮 | 金平ごぼう | 大根と人参の煮物 | チンゲン菜と人参のナムル | 小松菜ときのこの和え物 |
| <u>麦・</u> 大豆・ごま | 小麦・大豆・ごま | 小麦·大豆 | 小麦・大豆・ごま | 小麦・大豆・ごま |
| 計 505 kcal 塩分 2.5 g んぱく質 14.3 g 脂質 15.4 g 水化物 74.7 g | 熱量 529 kcal 塩分 2.5 g たんぱく質 14.1 g 脂質 22.9 g 炭水化物 65.5 g | 熱量 511 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 11.6 g 炭水化物 75.8 g | 熱量 487 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 15.7 g 炭水化物 76.6 g | 熱量 485 kcal 塩分 2.8 たんぱく質 14.1 g 脂質 12.6 炭水化物 76.7 g |
| ハンバーグ梅おろし添え | 牛肉と野菜の五目炒め | 鶏肉のごま味噌だれ | 豚肉と高菜の炒め物 | 牛肉と白菜の煮物 うなぎのせ |
| ・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン | 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・卵 | 一 |

| | RAME 529 KGal 14.77 2.3 g たんぱく質 14.1 g 脂質 22.9 g 炭水化物 65.5 g | 歌車 511 KGal 4温が 2.2 g たんぱく質 11.6 g 脂質 17.2 g 炭水化物 75.8 g | RAME 487 KGal 14.37 1.9 g たんぱく質 15.7 g 脂質 12.2 g 炭水化物 76.6 g | 歌章 485 Kcal 塩ガ 2.8 g たんぱく質 14.1 g 脂質 12.6 g 炭水化物 76.7 g |
|---------------------------|---|---|---|--|
| ハンバーグ梅おろし添え | 牛肉と野菜の五目炒め | 鶏肉のごま味噌だれ | 豚肉と高菜の炒め物 | 牛肉と白菜の煮物 うなぎの せ |
| 卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン | 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・卵 | 小麦・牛肉・大豆・卵・さば |
| じゃが芋と豆の煮物 | メンチカツ | 肉しゅうまい | じゃが芋のカレーソース | オクラともずくのくずし冷奴 |
| 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・りんご・ゼラチン | 卵·小麦·乳成分·牛肉·大豆·鶏肉·豚肉 | 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン |
| もろみ醤油を使ったなすとキャ ベツの味噌炒め | しらすと野菜の炒め物 | 花野菜のポテトサラダ | 彩り切干大根 | じゃが芋と山菜の金平 |
| 小麦·大豆 | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン | 卵·小麦·大豆 | 小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごま |
| カニカマたっぷりサラダ | 南瓜とひよこ豆のピーナッツ和 | 蒸し鶏とザーサイの和え物 | さつま芋とりんごのきんとん | いんげんとごぼうの卯の花 |
| 卵・小麦・えび・かに・大豆 | 小麦·落花生·乳成分·大豆·鶏肉 | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | りんご | 小麦・大豆・ごま |
| 金平ごぼう | ほうれん草とツナのお浸し | 煮豆 | 白菜とえのきの和え物 | チンゲン菜と薄揚げの和え物 |
| 小麦・大豆・ごま | 小麦·大豆 | 小麦·大豆·豚肉 | 小麦・さば・大豆 | 小麦·大豆 |
| | 熱量 382 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 14.6 g 炭水化物 33.1 g | 熱量 404 kcal 塩分 3.1 g たんぱく質 19.7 g 炭水化物 25.8 g | 熱量 376 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 11.7 g 脂質 23.2 g 炭水化物 30.8 g | 熱量 362 kcal 塩分 2.9 g たんぱく質 14.7 g 炭水化物 26.8 g |
| ハンバーグ梅おろし添え | 牛肉と野菜の五目炒め | 玉子焼き 海鮮あんかけ | 豚肉と高菜の炒め物 | 牛肉と白菜の煮物 うなぎの |

| 7 1400 307/11/2 | 17402120 | | | 世 |
|---------------------------|-------------------|-------------------------------|------------------|--|
| 卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン | 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 卵・かに・さば・大豆・りんご・ごま・小麦・えび・鶏肉・豚肉 | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・卵 | 小麦・牛肉・大豆・卵・さば |
| ホタテと野菜の和風煮 | サンマの煮付け | 鶏肉のごま味噌だれ | 赤魚のみりん焼き | エビの和風あん |
| | 小麦・大豆・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 小麦·大豆 | 卵・小麦・えび・いか・さば・大豆 |
| もろみ醤油を使ったなすとキャ ベツの味噌炒め | しらすと野菜の炒め物 | 蒸し鶏とザーサイの和え物 | 彩り切干大根 | オクラともずくのくずし冷奴 |
| | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・ごま | 卵·小麦·大豆 | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン |
| カニカマたっぷりサラダ | 南瓜とひよこ豆のピーナッツ和え | 肉しゅうまい | さつま芋とりんごのきんとん | じゃが芋と山菜の金平 |
| 卵・小麦・えび・かに・大豆 | 小麦·落花生·乳成分·大豆·鶏肉 | 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | りんご | 小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごま |
| 金平ごぼう | ほうれん草とツナのお浸し | 煮豆 | 白菜とえのきの和え物 | チンゲン菜と薄揚げの和え物 |
| | | | | 小麦·大豆 |
| | | | | 熱量 497 kcal 塩分 3.6 g たんぱく質 20.8 g 炭水化物 34.3 g |

| - | + | ļ | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | |
|--|--|------------------|-----------------------|---|--|--|--|
| 牛すき煮 | サバの味噌煮 | 豚肉と玉ねぎの焼肉風 | エビカツ | 天ぷら(エビ・カニカマ) ※天 つゆ小袋付 | | | |
| 小麦·牛肉·大豆 | 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・えび・いか・大豆 | 卵・小麦・えび・大豆・かに | | | |
| こうや豆腐と人参の炊き合わせ | 切り昆布と豚肉のピリ辛煮 | 南瓜とさつま芋の煮物 | 肉団子 ごま照りソース | うな玉 | | | |
| 卵・小麦・さば・大豆・鶏肉 | 小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦·大豆 | 小麦・乳成分・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦・さば・大豆・卵・乳成分・鶏肉・ごま | | | |
| ニラ玉もやし | キャベツとレーズンの甘酢和え | わかめとカニ風味かまぼこのお浸し | ひじきと蓮根の炒り煮 | オクラともずくのポン酢和え | | | |
| 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま | 小麦 | 卵・小麦・えび・かに・大豆 | 小麦·大豆 | 小麦・大豆・ゼラチン | | | |
| さつま芋と大豆の甘辛煮 | 金平ごぼう | 大根と人参の煮物 | チンゲン菜と人参のナムル | 小松菜ときのこの和え物 | | | |
| 小麦・大豆・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 253 kcal 塩分 2.4 g たんぱく質 10.1 g 脂質 14.3 g 炭水化物 20.6 g | 熱量 294 kcal 塩分 1.6 g たんぱく質 10.1 g 炭水化物 16.7 g | | | 熱量 209 kcal 塩分 2.1 g たんぱく質 8.1 g 炭水化物 21.5 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】

- *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・くるみ -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・さけ・さ ば・大豆・鶏肉・パナナ・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

7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

るおかず『華』献立表

7月24日(月)~7月28日(金)

製造元:広島駅弁当株式会社

| 7月24日(月) | 7月25日(火) | 7月26日(水) | 7月27日(木) | 7月28日(金) |
|--|---|---|--------------------------------|---|
| 赤魚西京焼き | 揚げ鶏キャベツの和風生姜煮 | サバの唐揚げ中華あんかけ | 鶏山賊焼(山口郷土) | 牛肉の和風ソテー |
| 牛肉柳川風煮 | 白身魚の柚庵焼き | 坦々風野菜炒め | タラのきのこソースかけ | アジ南蛮漬け |
| 煮物盛り合わせ | 金平ごぼう | 大根と薩摩揚げ煮 | ツナじゃが | 春雨中華炒め |
| 水菜のおかか和え | 白菜煮浸し | 人参とえのきのさっと煮 | ブロッコリーと桜えび煮物 | ブロッコリーごま和え |
| フレンチサラダ | 南瓜の煮物 | 白菜とちりめんの酢物 | 大根炒め生酢 | じゃが芋オクラ明太子サラダ |
| 白菜ゆかり和え | ブロッコリーごま和え | 春菊お浸し | 青梗菜ピーナツ和え | 水菜煮浸し |
| ほうれん草ごま和え | 春雨胡瓜サラダ | いも芋サラダ | 卵とほうれん草のソテー | わかめの酢物 |
| たくあん | おかず昆布 | 黄桃シロップ漬け | みかんシロップ漬け | 安芸紫 |
| (大豆・卵・小麦・牛肉・ごま) | (小麦・ごま・大豆・鶏肉・卵・りんご・ 豚肉) | (小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・さば・えび・卵・乳製品・もも) | (小麦・ごま・大豆・卵・乳製品・鶏肉・ えび・落花生) | (小麦・牛肉・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ ゼラチン・卵) |
| 熱量 352 kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 9.5 g 炭水化物 43.3 g | 熱量 432 kcal たんぱく質 18.3 g 脂質 21.8 g 炭水化物 35.9 g | 熱量 448 kcal たんぱく質 20.5 g 脂質 14.9 g 炭水化物 44.9 g | | 熱量 434 kcal たんぱく質 21.5 g 脂質 18.1 g 炭水化物 37.7 g |
| カルシウム 123 mg カリウム 747 mg 塩分 3.4 g | カルシウム 113 mg カリウム 692 mg 塩分 3.4 g | カルシウム 197 mg カリウム 603 mg 塩分 2.8 g | カルシウム 94 mg | カルシウム 115 mg カリウム 593 mg 塩分 2.9 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

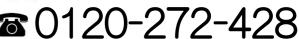
7月26日(水)

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。





受付:月~金 9:00~18:00