3月 普通食メニュー表

ライフデリはこころのこもった手作りの 健康的なお弁当をお届けします!

●原材料

- ・おかずは100%国内加工ですので、安心・安全です。
- ・野菜の85%以上は国内産の野菜を使用しています。
- ・お米は国産米(北陸地方)を使用しています。

●ご注意

- ・献立は仕入れの状況により、一部変更になることがご ざいます。あらかじめご了承ください。
- ・アレルギーをお持ちの方は、配達員までご相談ください。 なお、同一ラインの製造ですので、対応できない場合もございます。



【ご注文の追加・キャンセルについて】 前日の18時までにご連絡をお願い致します。 店員不在時は留守番電話にご伝言を残してくだ さい。

ライフデリ

ご注文や変更・キャンセルのご連絡はお住いの地域担当配達店にご連絡下さい。

	昼食	夕食	L	昼食	夕食
	赤魚の酒粕焼	餃子・焼売セット		鶏もも竜田揚げ	
4	キャベツの土佐煮	± T 0 16 0 16	_	アスパラ 油揚げと菜の花の煮物	キャベツの漬物柚子風味
1	72 17 M	春雨の酢の物	8	油揚げと果の化の煮物	大豆と人参の煮物
	白菜と厚揚げのとろみ煮			車麩の野菜あんかけ	きのこの玉子とじ
	菜の花のおひたし	<u>大根のマヨネーズ和え</u> エネルギー <i>549kcal</i>		<u>ふきのきんぴら</u> エネルギー 527kcal	マッシュポテト エネルギー 525kcal
金	塩分 2.1g	塩分 2.3g	金	塩分 2.3g	塩分 2.0g
		メバルのバジルオリーブ焼		ホキの青じそ焼	おでん
2	人参グラッセ	ジャが芋ソテー		きのこソテー	も女のし ナベイン
2	かぼきんサラダ ナスの挽肉炒め	切干とインゲンの煮物 野菜たっぷりマーボ 一 豆腐	9	三色和え パスタのクリーム煮	青菜のわさび和え 豚肉豆腐
	するの抗肉炒め 春菊のごまポン酢和え	対来につかりマーホー立勝		<u>菜の花のおひたし</u>	MM立M ひじきと姫内の炒め者
	<u> 本物のこまがプロイル</u> エネルギー 498kcal	<u> </u>	١.	<u> </u>	<u> </u>
<u>±</u>	塩分 1.6g	塩分 1.8g	土		塩分 2.9g
	ちらし寿司	タンドリーチキン		照焼チキン	サワラの西京焼
2	工名 半 写	スパソテー	10	スパトマト炒め	果の化のソナー
3	五色煮豆	法蓮草のごま和え じゃが芋と椎茸の煮物	10	日米の主丁柚丁和え	野采のヒーナッツ和え ナスレ転の炒め去
	オクラとそぼろのピーナツ味噌和え			打米Mの ブロッコリーの煮物	1 人と麩の炒め魚 かめこ者
	エネルギー 463kcal		1	エネルギー 52/kcal	
日	塩分 2. 2g		日	塩分 2.49	
	根菜と肉団子の和風生姜スープ			白身魚の生姜煮	彩り八宝菜
				人参グラッセ	
4	一口ナスのオランダ煮		11	切干と小松菜の煮物	春雨のサラダ
	鶏肉とれんこんの炒め煮	春雨としめじの炒め物		五色きんぴら	キャベツと豚肉のカキソース炒め
	小松菜のおひたし	カリフラワーの甘酢漬け		白花豆煮	春菊のおかか和え
月	小松菜のおひたし エネルギー 504kcal	エネルギー 6/9kcal 塩分 /.8g	月	エネルギー 485kcal	エネルギー 466kcal
	<u>塩分 2.3g</u> チーブオムしツ	<u> </u>		塩分 2.0g 白菜煮込みハンバーグ	規子丼 塩分 2.1g
	ブロッコリー	オクラのペペロンチーノ		口未派及のハンハーノ	机工厂
5	ベーコンポテト	四色なます	12	フレンチマカロニ	豆腐としめじのと
	ホイコーロー	白菜とミンチの中華炒め		ブロッコリーとハムのクリーム煮	
	ごま昆布	高野豆腐煮		<u>法蓮草のおひたし</u>	若芽の酢味噌和え
火	エネルギー 5/0kcal	エネルギー 520kcal	火		エネルギー 539kcal
	塩分 1.6g			塩分 2.3g	
	つくねの照焼	アジの昆布醤油焼		牛肉とキャベツの炒め物	
4	大根と青菜の柚子和え		12	じょが芋レットのサミグ	青じそパスタ
0	ブロッコリーのゴマ和え 竹輪とインゲンの玉子とじ		'3	じゃが芋とツナのサラダ ナスの挽肉炒め	チンゲン菜の明太炒め 五色煮豆
	か糊とインケンの立つとしなめこと若芽のサッと煮			大根の千切煮	五 口 在 清
. 1.	<u>エネルギー 527kcal</u>			エネルギー 590kcal	エネルギー 553kcal
水	<u> </u>			塩分 2.1g	
	鯖の磯辺焼	ポークジンジャー		大根とつくねの煮物	赤魚の甘辛タレ
_	チンゲン菜とピーマンのソテー		۱	دي ماس يا دي	キャベツの土佐煮
7	ひじきとさつま揚の煮物		14	ぜんまいとミンチの煮物	カリフラワーの柚子味噌和え
	豚肉とキャベツのごま風味炒め 七 担 と 世 丼 の 老 畑			麩とえのきのさっと煮	ホイコーロー
	<u>大根と椎茸の煮物</u> エネルギー 568kcal	<u> 鶏ミンチと小松菜の煮物</u> エネルギー 557kcal	1	<u>キャベツの塩昆布和え</u> エネルギー 478kcal	<u>大根の酢漬</u> エネルギー 499kcal
木	エネルキー 508Kca1 塩分 2.1g		木	エイルキー 4/8Kca1 塩分 2.1g	
	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>

	昼食	夕食		昼食	夕食	1	昼食	夕食
	さば塩焼	ロールキャベツの和風煮		キャベツメンチ	ハニーマスタードチキン		ホキの西京焼 ト	マト煮込みハンバーグ
4 -	人参のきんぴら	toton Llaby	22		法蓮草ソテー			ンゲンソテー
15	白菜のおかかポン酢和え じゃが玉煮 カバセ ご	菜の花のツナ炒め 春雨としめじの炒め物	22	コンニャクの辛味炒め 五色きんぴら	ズッキーニのトマト炒め 車麩の玉子とじ	29	豚挽き肉と切干大根の煮物 ご ブロッコリーとハムのクリーム煮野	
	じゃが土魚 ひじきご飯 塩枝豆	野菜のごま和え		大根のマヨネーズ和え	キャベツの漬物柚子風味			「木炒w」 (じきの炒り煮
仝	エネルギー 524kcal		金	エネルギー 58/kcal		 _~	エネルギー 496kcal	エネルギー 504kcal
<u> </u>	塩分 2.2g		並	塩分 2.1g		並	塩分 2.4g	塩分 2.3g
	鶏肉の韓国風炒め	ブリの照焼	23	ブリのごま醤油焼	和風煮込みハンバーグ		2 0101 - 2701 0 700 10	. レカツ . ロッコリ
	れんこんと人参の甘露煮	こんにゃくきんぴら 竹輪と菜の花の煮物		チンゲン菜ソテー ひじき煮	アスパラ 春雨の中華和豆ごはん			`ロッコリー 菜と若布の煮物
10	五目炒め煮	じゃが芋と椎茸の煮物	25		パスタのクリーム煮			スーコンポテト
	高野豆腐煮	ひじきとベーコンの煮物		レモンかぼちゃ	マッシュポテト		菜の花と錦糸玉子のおひたし 白	花豆煮
土	エネルギー 509kcal		土	エネルギー 540kcal		土	エネルギー 498kcal	エネルギー 527kcal
	<u>塩分 1.6g</u> アジの磯辺焼	<u>塩分 2.3g</u> ナスと鶏肉のしぎ焼		塩分 2.4g 鶏の酒蒸し香味ソース	塩分 2.3g 鯖の照焼		<u>塩分 1.8g</u> ブリの照焼 パ	<u>塩分 1.3g</u> ヘーブチキンソテー
	インゲンソテー	/ ハロ炯内リして加			小松菜の柚子和え			· ファインファ · クラのペペロンチーノ
17	塩野菜炒め	マリーネサラダ	24	青菜とカリフラワーの塩炒め	ゴボウのピリ辛サラダ	31	カリフラワーの煮物 キ	ャベツのピーナッツ和え
	豚肉豆腐	車麩の野菜あんかけ		竹輪とじゃが芋の玉子とじ				腐としめじのとろみ煮
	<u>金時豆煮</u> エネルギー 481kcal	オクラとそぼろのピーナツ味噌和え エネルギー 505kcal		<u>一夜漬</u> エネルギー 585kcal	<u>なめこ煮</u> エネルギー 586kcal	l .	<u>切干と小松菜の煮物 代</u> エネルギー 544kcal	「輪とキヌサヤのごま炒め エネルギー 508kcal
日	エイルマー 40/KCd1 塩分 2.1g		日	エイルマー 505KCaT 塩分 2.7g		日	エイルマー 544KCa1 塩分 2.2g	エネルマー 500kcar 塩分 1.7g
	クリーム煮込みハンバーグ	さわら白醤油焼		白身魚の味噌煮	鶏のごまタレ煮			
4.0	ブロッコリー	人参のレモン煮		オクラ	ピーマンソテー		ライフデリの	サービス
18	大豆と椎茸の煮物 里芋のかに風あんかけ	和風スパゲティー 炒り豆腐	25	キャベツとインゲンのソテー 麩とえのきのさっと煮	切十と人参のハリハリ じゃが玉煮			, – , ,
	主子のかに風のんかり 法蓮草と油揚の煮物	別り豆腐 大根と小松菜の煮物			しゃが <u>五魚</u> 菜の花のおひたし	, ×	**.*.*****	*****
月	エネルギー 553kcal		 月	エネルギー 451kcal		·		
	塩分 1.6g		7	塩分 1.9g			▲ 医療食のご用意	気あります!
	鶏団子のケチャップ煮	田楽煮		ハヤシライス	赤魚のバジルオリーブ焼 きのこソテー	₹	腎臟食、透析食、	
19	カリフラワーの甘酢漬け	法藩 草とハムのマリーネ	26	菜の花のツナ炒力し	青菜のわさび和え	<u> </u>		
. ,	油揚げの玉子とじ	鶏肉のすき焼煮		来""和"",""	ホイコーロー		ムース食対応可能	定てす。
	竹輪とキヌサヤのごま炒め			マリーネサラダ	昆布の佃煮	_	6.	
火	エネルギー 547kcal		火	エネルギー 540kcal		6	丿 ごはんの増減が	べできます!
	<u>塩分 2.7g</u> 白身 フライ	塩分 2.0g 煮込みつくね		塩分 2.6g サワラの梅タレ焼	<u>塩分 1.8g</u> 和風唐揚げ	6	→ 大盛 +5/円 (税込)	、減量 無料
	на//	キヌサヤ		スナップえんどう	青じそパスタ		フト <u>」</u> ・O 1 1 1 (小U2へ)	· "//上 /////
20	三色和之	マカロニサラダ	27	切干大根煮	大豆と人参の煮物		•	
	豆腐としめじのとろみ煮	ベーコンポテト		白菜と麩の玉子とじ	じゃが芋と椎茸の煮物	•	お粥や刻み食も	ってきます!
	<u>五目うの花</u> エネルギー 583kcal	青菜と高野豆腐の煮物 エネルギー 532kcal		<u>高野豆腐煮</u> エネルギー 475kcal	<u> 竹輪のごま炒め</u> エネルギー 628kcal	6	1, 2/2 1+ 55 11 1 1 1 1 1 1 1 1	
水	ユネルマー 505kCaT 塩分 1.8g	エネルマ 352AC d 7	水	塩分 2.29			お粥は無料、刻み食	+51円(税込)
	ポークジンジャー	ホキのがーリックオイル焼き		鶏団子の照煮	アジのみりん焼			
24	ヤングコーン	インゲンと人参のグラッセ	20	د مطلط با منیم چونسور رسیا سرمویا	キャベツの土佐煮		👆 その他お困りのこ	とがづざいまし
21	ハムと春雨のサラダ ナスと麩の炒め煮	切干大根のおから煮 キャベツと豚肉のカキソース炒め		オクラとそぼろのピーナツ味噌和え 春雨の五目炒め	さつま手とツナの青じそサラダ 白菜とミンチの中華炒め	(• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
		椎茸昆布			日来とミンテの午季炒&/ 青菜と高野豆腐の煮物	6	たら、店員までお	乳料にして組織く
木	エネルギー 533kcal	エネルギー 506kcal		エネルギー 478kcal	エネルギー 480kcal	1	<i>ださい。</i>	
	塩分 2.6g	塩分 2.3g	\\\\	塩分 1.9g	塩分 2.0g			