



介護保険事業の運営会社で作る宅配お弁当

「バリエーション毎日弁当」



※写真はイメージです

肉じゃが弁当



【栄養成分】

エネルギー：505kcal
タンパク質：21g
塩分：2.0g

鶏肉とパプリカの オーロラソース 弁当



【栄養成分】

エネルギー：490kcal
タンパク質：22.2g
塩分：1.8g

豚肉と大根の 中華炒め弁当



【栄養成分】

エネルギー：469kcal
タンパク質：20.0g
塩分：1.9g

鶏肉と白菜の 白だし煮弁当



【栄養成分】

エネルギー：468kcal
タンパク質：27.2g
塩分：2.0g

白身魚のカレー風味 パン粉焼き弁当



【栄養成分】

エネルギー：505kcal
タンパク質：27.3g
塩分：1.8g

白身魚のみぞれ煮 弁当



【栄養成分】

エネルギー：482kcal
タンパク質：23.8g
塩分：1.7g

鶏肉とじゃが芋の 明太マヨソース弁当



【栄養成分】

エネルギー：486kcal
タンパク質：21.9g
塩分：1.8g

おろし豆腐 ハンバーグ弁当



【栄養成分】

エネルギー：498kcal
タンパク質：22.5g
塩分：2.0g

厚揚げ チキンナゲット弁当



【栄養成分】

エネルギー：530kcal
タンパク質：23.5g
塩分：1.8g

薩摩芋と鶏肉の 胡麻炒め弁当



【栄養成分】

エネルギー：490kcal
タンパク質：24.4g
塩分：1.8g

目標塩分は2g未満!

管理栄養士が監修!

「栄養バランス」と「食べやすさ」にも配慮します!

こだわりのおいしさ

飽きのこない豊富なメニュー!

ひとつひとつすべて手作りで作っております!

介護のフロがお届け!

介護に関するご相談もお気軽にどうぞ!



ご注文方法

- ① 下のカレンダーからお好きなメニューの日を選んで下さい※写真は表面にあります
- ② ご注文日の**前日12時まで**にお電話ください！【TEL:070-1541-7599】
- ③ ご注文日の**11:30-13:00頃**にご自宅まで配達致します※時間の指定はできかねます

	月	火	水	木	金	土	
	\ Instagramも是非覗いてみて下さい！ /					3月1日	
主菜	 					肉じゃが	
副菜						しめじとベーコンのペペロンチーノ	
副々菜						茄子とオクラのだし風漬物	
	3月3日	3月4日	3月5日	3月6日	3月7日	3月8日	
主菜	鶏肉とパプリカのオーロラソース炒め	豚肉と大根の中華炒め	鶏肉とじゃがいもの明太マヨソース炒め	白身魚のカレー風味パン粉焼き	厚揚げチキンナゲット	豚肉と白菜の白だし煮	
副菜	じゃがいものピーマンの胡麻和え	ほうれん草とツナのひじき和え	きんぴらごぼう	茄子と枝豆の中華和え	小松菜のおかか和え	カニカマ揚げ出し豆腐	
副々菜	大根とゆかりの漬物	茄子とオクラのだし風漬物	茄子とオクラのだし風漬物	大根とゆかりの漬物	大根とゆかりの漬物	大根とゆかりの漬物	
	3月10日	3月11日	3月12日	3月13日	3月14日	3月15日	
主菜	薩摩芋と鶏肉の胡麻炒め	鶏肉とパプリカのオーロラソース炒め	白身魚のみぞれ煮	おろし豆腐ハンバーグ	豚肉と白菜の白だし煮	厚揚げチキンナゲット	
副菜	枝豆とひじきの白和え	じゃがいものピーマンの胡麻和え	薩摩芋とマカロニのタラマヨ和え	野菜の煮物	カニカマ揚げ出し豆腐	小松菜のおかか和え	
副々菜	茄子とオクラのだし風漬物	茄子とオクラのだし風漬物	大根とゆかりの漬物	大根とゆかりの漬物	茄子とオクラのだし風漬物	茄子とオクラのだし風漬物	
	3月17日	3月18日	3月19日	3月20日	3月21日	3月22日	
主菜	肉じゃが	白身魚のカレー風味パン粉焼き	豚肉と大根の中華炒め	豚肉と白菜の白だし煮	おろし豆腐ハンバーグ	鶏肉とじゃがいもの明太マヨソース炒め	
副菜	しめじとベーコンのペペロンチーノ	茄子と枝豆の中華和え	ほうれん草とツナのひじき和え	カニカマ揚げ出し豆腐	野菜の煮物	きんぴらごぼう	
副々菜	茄子とオクラのだし風漬物	大根とゆかりの漬物	茄子とオクラのだし風漬物	茄子とオクラのだし風漬物	茄子とオクラのだし風漬物	大根とゆかりの漬物	
	3月24日	3月25日	3月26日	3月27日	3月28日	3月29日	
主菜	肉じゃが	厚揚げチキンナゲット	豚肉と白菜の白だし煮	白身魚のみぞれ煮	鶏肉とパプリカのオーロラソース炒め	薩摩芋と鶏肉の胡麻炒め	
副菜	しめじとベーコンのペペロンチーノ	小松菜のおかか和え	カニカマ揚げ出し豆腐	薩摩芋とマカロニのタラマヨ和え	じゃがいものピーマンの胡麻和え	枝豆とひじきの白和え	
副々菜	茄子とオクラのだし風漬物	茄子とオクラのだし風漬物	大根とゆかりの漬物	大根とゆかりの漬物	大根とゆかりの漬物	茄子とオクラのだし風漬物	
	3月31日	3月12日ひな祭りメニューです。 ★ご飯がそぼろと卵になります★					
主菜	鶏肉とじゃがいもの明太マヨソース炒め						
副菜	きんぴらごぼう						
副々菜	茄子とオクラのだし風漬物						

※イメージ写真はこちら

雅の里ご利用者様

600円(配達料・税込)

バリオ会員様

650円(配達料・税込)

一般のお客様

770円(配達料・税込)

お問い合わせ ☎ 070-1541-7599 バリオ憩いの間 門條 (もんじょう)