

11月
メニュー

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

じゃがいもと鶏肉の
バター煮



【栄養成分】

エネルギー：466kcal
タンパク質：22.2g
塩分：2.0g

鶏肉とブロッコリー
のエビマヨ弁当



【栄養成分】

エネルギー：495kcal
タンパク質：26.4g
塩分：1.8g

すき焼き風
肉じゃが弁当



【栄養成分】

エネルギー：496kcal
タンパク質：20.9g
塩分：1.8g

鶏肉と野菜の
甘酢炒め弁当

NEW

お楽しみに！

【栄養成分】

エネルギー：471kcal
タンパク質：22.2g
塩分：1.9g

白身魚のカレー風味
パン粉焼き弁当

NEW

お楽しみに！

【栄養成分】

エネルギー：554kcal
タンパク質：28.4g
塩分：2.0g

味噌豚つくね弁当



【栄養成分】

エネルギー：567.2kcal
タンパク質：24g
塩分：1.6g

鶏肉と里芋
オイボン煮弁当



【栄養成分】

エネルギー：487kcal
タンパク質：24.1g
塩分：1.9g

白身魚とトマトの
醤油マヨ弁当



【栄養成分】

エネルギー：498kcal
タンパク質：26.9g
塩分：1.9g

肉団子と野菜の
トマト煮弁当



【栄養成分】

エネルギー：468kcal
タンパク質：19.3g
塩分：1.7g

薩摩芋と鶏肉の
胡麻炒め弁当

NEW

お楽しみに！

【栄養成分】

エネルギー：491kcal
タンパク質：24.0g
塩分：1.7g

目標塩分は2g未満！

管理栄養士と介護食コーディネーターが監修！
「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！ /				11月1日	11月2日
主菜					鶏肉とブロッコリーのエビマヨ	じゃがいもと鶏肉のバター煮
副菜					胡瓜とツナのかにかまサラダ	ひじきと枝豆の煮物
副々菜					大根と人参の昆布の浅漬け	大根と人参の昆布の浅漬け
	11月4日	11月5日	11月6日	11月7日	11月8日	11月9日
主菜	鶏肉と野菜の甘酢炒め	すき焼き風肉じゃが	白身魚のカレー風味パン粉焼き	鶏肉と里芋のオイボン炒め煮	白身魚とブロッコリーの醤油マヨ	味噌豚つくね
副菜	ほうれん草としめじの塩麹和え	小松菜のおかか和え	薩摩芋とマカロニのタラマヨ和え	キャベツとひじきのツナサラダ	もやしと大葉のナムル	ピーマンと厚揚げの甘煮
副々菜	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け
	11月11日	11月12日	11月13日	11月14日	11月15日	11月16日
主菜	薩摩芋と鶏肉の胡麻炒め	肉団子と野菜のトマト煮	じゃがいもと鶏のバター煮	鶏肉とブロッコリーのエビマヨ	鶏肉と野菜の甘酢炒め	すき焼き風肉じゃが
副菜	茄子と枝豆の中華和え	里芋のおかかバター	ひじきと枝豆の煮物	胡瓜とツナのかにかまサラダ	ほうれん草としめじの塩麹和え	小松菜のおかか和え
副々菜	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬
	11月18日	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日
主菜	鶏肉と里芋のオイボン炒め煮	白身魚のカレー風味パン粉焼き	味噌豚つくね	薩摩芋と鶏肉の胡麻炒め	白身魚とブロッコリーの醤油マヨ	肉団子と野菜のトマト煮
副菜	キャベツとひじきのツナサラダ	薩摩芋とマカロニサラダのタラマヨ和え	ピーマンと厚揚げの甘煮	茄子と枝豆の中華和え	もやしと大葉のナムル	里芋のおかかバター
副々菜	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け
	11月25日	11月26日	11月27日	11月28日	11月29日	11月30日
主菜	じゃがいもと鶏のバター煮	鶏肉とブロッコリーのエビマヨ	鶏肉と野菜の甘酢炒め	白身魚のカレー風味パン粉焼き	すき焼き風肉じゃが	鶏肉と里芋のオイボン炒め煮
副菜	ひじきと枝豆の煮物	胡瓜とツナのかにかまサラダ	ほうれん草としめじの塩麹和え	薩摩芋とマカロニサラダのタラマヨ和え	小松菜のおかか和え	キャベツとひじきのツナサラダ
副々菜	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	オクラとパプリカの甘酢漬	大根と人参の昆布の浅漬け



ご料金

※1食あたりのお値段です

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)