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いたします。

配達変更のご連絡は こちらから可能です 🗅 24 時間受付中





■配達エリア: 狭山市内 ■定休日: お正月3が日 日

〒350-1302 埼玉県狭山市東三ツ木332-2 TEL:04-2968-5015 FAX:04-2968-5024

昼食 昼食 豚肉とザーサイの中華炒め 鶏肉と白菜の中華炒め 和風おろしハンバーグ 鶏の甘酢煮 法蓮草 インゲンとえのきの炒め物 キャロットラペ ふきの含め煮 8 ひじきとベーコンの煮物 おくらのとろろ和え じゃがいもとコーンのバター醤油 マカロニとキャベツの玉子炒め ナスと麩の炒め煮 冬のラタトゥイユ ひじき煮 菜の花と竹輪の辛子和え 一夜漬 大根の酢醤油漬け さつま芋のからしマヨ ゴボウのピリ辛サラダ 竹輪のごま炒め 金時豆煮 473kcal、食塩相当量2g 484kcal、食塩相当量2g 509kcal、食塩相当量2.3g 471kcal、食塩相当量1.8g ロールキャベツの中華風 焼鯖の煮つけ キャベツと豚肉の塩あんかけ ハムカツ 赤ピーマンと玉ねぎのソテー 人参煮 9 菜の花のごま味噌和え 2 れんこんと人参の甘露煮 若芽とパインの酢の物 大根と大豆の煮物 四川マーボ春雨 きのこと油揚げの甘辛炒め 鶏肉とさつま芋のマスタード炒め 豚バラもやし 枝豆と人参のあっさり煮 一夜漬 切干の梅しそ和え 鶏ミンチと小松菜の煮物 キャベツとインゲンのソテー 大根のマヨネーズ和え ぜんまいとコンニャクの炒め煮 フレンチマカロニ 550kcal. 食塩相当量 511kcal. 食塩相当量2 1a 鶏肉のサルサ風ソース 赤魚のみぞれ煮 豚肉とキャベツのトマトチーズ 白身魚のみぞれ煮 オクラのおひたし きのこソテー 白菜の土佐酢和え キャベツのマスタードピクルス きんぴら 10 和風サラダ れんこんと油揚げの煮物 大根とウインナーの洋風煮 大豆とキャベツのコンソメ煮 高野豆腐とあさりの卵とじ 鶏肉と白菜の春雨炒め きくらげとこんにゃくの佃煮 チンゲン菜ともやしの和え物 コーンバター ひじきと大根葉のツナ炒め 水 ひじきと挽肉の炒め煮 マカロニのたまご味噌マヨ ふきの含め煮 ポテトサラダ 494kcal、食塩相当量1.8g 479kcal、食塩相当量2.2g 480kcal、食塩相当量1.9g 483kcal、食塩相当量1.9g 肉団子の黒酢あん 鶏の柚子胡椒炒め 白身フライ 赤魚の味噌煮 オニオンソテー 4 オクラとツナの辛み和え 人参とさつま揚げの金平 11 バンバンジーサラダ マカロニとパプリカのサラダ 野菜炒め 春雨と白菜の煮物 麩の甘酢炒め 里芋のかに風あんかけ 人参のおかかサラダ 一夜漬 竹輪の辛子炒め 切干大根煮 木 じゃが芋とぜんまいの煮物 インゲンのごま和え 南瓜サラダ 小松菜とベーコンのバター炒め 651kcal、食塩相当量1.6g 495kcal、食塩相当量2.3g 496kcal、食塩相当量1.7g 488kcal、食塩相当量2g おふくろカレー 鶏のちゃんちゃん焼き 豆腐ハンバーグ サワラの磯辺焼 インゲンソテー ふきのきんぴら 5 麩と野菜の煮物 切干大根と枝豆の中華和え 12 さつま揚げとオクラのピリ辛マヨ和え 大根とコーンの中華和え スパゲティイタリアン 鶏肉と冬野菜の洋風煮 豚肉とさつま芋のごま炒め キャベツと蒸し鶏の甘酢漬け 白菜のとろみ煮 さっぱりキャベツのレモン風味 こんにゃくとツナの炒め煮 ひじき具だくさん煮 キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング 春雨とめかぶのチャプチェ 508kcal、食塩相当量2.7g 479kcal、食塩相当量2.1g 492kcal、食塩相当量1.7g 504kcal、食塩相当量1.8g 北海道がたたん煮 ブリ塩焼き にしんの牛姜者 鶏もも竜田揚げ キャベツソテー オクラのペペロンチーノ 菜の花 6 若芽と油揚げのおひたし 13 大根の甘酢漬け 白菜と揚げの旨煮 一口ナスのオランダ煮 山椒香る鶏そぼろと野菜の炒め物豚バラとこんにゃくの煮物 野菜炒め 大根と竹輪の煮物 白花豆煮 五目うの花 ごま昆布 人参のきんぴら れんこんの土佐煮 キャベツの白ドレ和え 大豆と椎茸の煮物 若芽ともやしの酢の物 487kcal、食塩相当量2.1g 512kcal、食塩相当量1.4g 527kcal、食塩相当量2g 476kcal、食塩相当量1.5g さわら白麹焼 オニオンソースハンバーグ プレーンオムレツ シイラ照焼 キャベツの漬物柚子風味 小松菜のおひたし インゲンと人参のグラッセ 菜の花と錦糸玉子のおひたし 切干大根のさっぱり塩麴和え 担々風春雨 14 おからと玉ねぎのサラダ 切干大根とベーコンの煮物 鶏釜めし マカロニとツナの和風炒め 五色煮豆 白菜と豚肉の柚子昆布 茄子とピーマンの挽肉炒め 人参とコーンの和え物 大根と蕗の照り煮 キャベツと小松菜のナムル ひじき煮 高野豆腐の炒り煮 茨城県煮合い 野菜のピーナッツ和え マカロニサラダ

499kcal、食塩相当量1.6g 468kcal、食塩相当量2g

487kcal、食塩相当量1.4g 486kcal、食塩相当量2g

		20			20	ı		20
					夕食		<u> </u>	夕食
	あぶらかれいみぞれ煮	ハヤシライス		ポテトコロッケ	厚揚げと椎茸の炊き合せ		麻婆豆腐	さわら味噌焼
1 -	キャベツのコンソメ煮	土田した ない土 の学園者	٦	オクラのペペロンチーノ	ナルベルレエヤギのコンハンギ	20	+	さっぱりキャベツのレモン風味
15	金時豆煮	大根とウインナーの洋風煮	22	若芽とパインの酢の物	キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	29		コンニャクとごぼうのきんぴら
	麩と野菜の煮物	##\. > + #\.					春雨と白菜の煮物	ジャガ芋ときのこの煮物
	玉子みそ	若芽としらすのおひたし		きくらげとこんにゃくの佃煮			人参のおかかサラダ	五目うの花
月	ピーマンと春雨の甘辛炒め		月	大豆と椎茸の煮物	マカロニとパプリカのサラダ	月	なすの甘辛ケチャップ煮	竹輪のごま炒め
	469kcal、食塩相当量1.9g				486kcal、食塩相当量1.6g	,,		TOOKOGK PARTIES
	鶏団子のトマト煮	アジ塩焼き		チキンピカタ	白身魚の味噌煮		ポークジンジャー	やわらかメンチカツ
1.	1 40 1 44+4 0001111+ +4	チンゲン菜とピーマンのソテー	22	キャベツソテー 豆ごはん		20		- /+ 0 1º11
16	大根と竹輪のひじき煮	キャベツとベーコンのごま酢和え	23		蓮根の南蛮酢絡め	30	切干と小松菜の煮物	エノキのナポリタン風
	ツナじゃがバター	きのこと油揚げの甘辛炒め		麩の野菜あんかけ	豚バラと春雨のニラ玉炒め		マカロニのペペロン炒め	五色煮豆
	菜の花ときのこの和え物	白菜のとろみ煮		青菜のマヨネーズ和え	ひじき煮		人参と鶏ミンチの炒め物	きくらげとこんにゃくの佃煮
火	大豆と人参の煮物	カボチャとレンコンのサラダ	火	切干大根煮	鶏肉とオクラの中華風	火	若芽と油揚げのおひたし	れんこんの土佐煮
	490kcal、食塩相当量2.3g	TOROGR AMERICA	ļ, i		485kcal、食塩相当量2.2g		492kcal、食塩相当量1.7g	
	さわら味噌粕焼	鶏の天ぷら		肉団子の根菜あんかけ	ポークチャップ		助宗タラの白醤油焼	牛肉と竹の子入り春雨炒め
1 17	人参のきな粉和え	キャベツの土佐煮	24	上担の取扱法法は	+U3=0 0125U3	21	キャベツの漬物柚子風味	土. ************************************
17	コーンと挽肉の炒め物	ミックスポテトサラダ	24	大根の酢醤油漬け	カリフラワーのピクルス	31	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め	キャベツとベーコンの煮浸し
	豚バラとキャベツの炒め物	ナスと麩の炒め煮		鶏肉とキャベツのバター醤油			豚肉と白菜の卵入り中華煮	
	富山県よごし	切干大根としらすの煮物		人参のきんぴら	竹輪のカレー炒め		枝豆とコーンのバター風味	人参しりしり
水	若芽と蒲鉾のわさびマヨ	ごぼうとさつま揚げの炒り煮	水	マカロニと舞茸のソテー	じゃが芋と法蓮草のホワイトソース和え	水		
	513kcal、食塩相当量2g 豚肉と大根のキムチ炒め	466kcal、食塩相当量1.9g		476kcal、食塩相当量1.9g 照焼チキン	ブリのごま醤油焼		482KCdl、良塩怕ヨ里1.99	550kcal、食塩相当量2.1g
	豚肉と人根のキムナッの	白身魚の生姜煮		思焼 テキノ チンゲン菜とピーマンのソテー				
10	ふきと油揚げの炒め煮	オクラのおひたし 青梗菜のピーナッツ和え	25		キャベツとインゲンのソテー		配達スタッフは認知が	たサポーター昌です
10	がさる油物100%の点 蒸し鶏と春雨の中華煮	マカロニとキャベツの玉子炒め	25		野菜とソーセージの中華炒め		印圧人フックは呼びれた	ログハーグ一見しり
	※U場と さんにゃくの 梅おかか和え	ピーマンと鶏挽肉の炒め物		コーンバター	こんにゃくとツナの炒め煮	`		
	竹輪とキャベツのバター醤油炒め						ご高齢者に寄り添っ.	てお届けします
木	480kcal、食塩相当量1.8g	······································	木	504kcal、食塩相当量1.8g				M .
	<u> </u>	ハンバーグのバジルトマトソース		サバ塩焼き	豚肉と湯葉のオイスター炒め		「いつもと違う!!」時(は必ず ᢝ゙ッ゚。
	病内のホブロウ	枝豆のペペロンチーノ風		キャベツの土佐煮	からこ の来のカースノーグの			
19	さつま芋と切干大根の煮物		26		ピーマンと春雨の甘辛炒め		安否確認を行ってい	生す。関 ノスト
	白菜と麩の玉子とじ	豚バラもやし	-"	ナスと麩の炒め煮	厚揚げときのこのおろし煮	,		& 9 0
	塩麴のキャロットラペ	大根のあっさり生姜漬け		一夜漬	キャベツと小松菜のナムル			3 - 13 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 1
^	ひじきとごぼうのナムル	キャベツとベーコンの煮浸し	_	マカロニと白菜のツナクリーム煮		5	お弁当をお届けしながら	
金	472kcal、食塩相当量1.5g		金	562kcal、食塩相当量1.3g		•		
	豚肉と茄子の中華炒め	海老力ツ		天津飯	やわらかハンバーグ		圣分龙廿一世之	ESTOTE STORY
		赤ピーマンと玉ねぎのソテー		X/+ MX	オニオンソテー	· '		
20	ぜんまいとコンニャクの炒め煮		27	豚肉と野菜のネギだれ炒め	じゃがいもといんげんの煮物		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5D R羊 +
•	パスタのクリーム煮	野菜のチリソース煮			れんこんの五目炒め煮		お部屋までお届け&配	北晋も
	ふきのきんぴら	大豆煮		大根のあっさり生姜漬け	白菜のとろみ煮		・ の本のいませは 土・	さんが よいさまの声!
	若芽と油揚げのおひたし	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め			人参とさつま揚げの金平	•	・服薬のお声掛け、カレ	ノノターからお波し
エ		479kcal、食塩相当量1.8g	1 ^工	529kcal、食塩相当量2g			<i>30/546-4</i> 1° - 1 1	
	赤魚の煮付け	鶏肉とキャベツのカレー炒め		ロールキャベツのトマト煮込み		1	▶ 郵便物をポストからと	こってお届け
	エクギ老		I	ノンゲント1条のガニッカ	こナのナノパロ			

インゲンと人参のグラッセ

28 ひじきとベーコンの煮物

鶏肉と大豆の生姜煮

切干の梅しそ和え

ふきのきんぴら

じゃが芋とコーンのコンソメ味 油揚げと大根の炒め煮

482kcal、食塩相当量2.2g 487kcal、食塩相当量1.6g

キャベツのマスタードピクルス マカロニとツナの和風炒め 富山県よごし

玉ねぎ煮

21 切干大根のコンソメ炒め 豚バラと蓮根の甘辛煮 さつま芋と小松菜の煮物 ひじきと挽肉の炒め煮

白菜と春雨の中華煮

人参のおかかサラダ

白花豆煮

486kcal、食塩相当量1.9g 471kcal、食塩相当量1.7g

法蓮草と豆腐のチャンプル-

特殊詐欺の注意喚起

ライフデリ狭山店 2 04-2968-5015