

# とくとくとくメニュー

お得な固定価格 健康的 飽きない



**T-POINT**  
貯まる!使える!

お財布にも  
やさしくて、  
栄養バランスも  
バッチリ★



やりくり上手な奥様に!

1週間分通しての予約制です。  
材料も時間も無駄なく使えます。  
固定価格で家計にも安心。

まずはお気軽にお電話下さい!!

受付時間: 午前8時~午後6時 春日市白水ヶ丘5丁目68番地 TEL.092-581-3965 FAX.092-581-3987



あなたとのふれあいを  
をたいせつに……



**0120-17-4931**  
イーナ ショクザイ

料金表	5日分(月~金)	6日分(月~土)	単品価格
2人前	4,800円	5,700円	1,050円
3人前	6,250円	7,440円	1,350円
4人前	7,600円	9,060円	1,650円

※5人用以上につきましてはご相談ください。

お申込締切: 水曜日午後6:00迄となっております。  
お届けは翌週月曜日からとなります。

## カット野菜・カット肉付5日間セット

料金表	2人前	3人前	4人前
5日間(月~金)	5,300円	6,750円	8,100円

## 5/8 月 チーズハンバーグ

野菜サラダ



エネルギー  
589kcal  
たんぱく質  
32.5g  
脂質  
33.0g



先に鍋に湯を沸かし、「チーズハンバーグ」のスパゲティを茹で、玉葱をレンジにかけておくと、更に段取り良く調理できます。チーズは折たたんでハンバーグの種で包んでもOK。中であとろりと楽しみも広がります。

パン粉、牛乳(水でも良い)、ウスターソース、ケチャップ、ドレッシング(お好みの)

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
② チーズハンバーグ				
合挽き肉		220g	330g	440g
玉葱	みじん切り	1/2こ	2/3こ	1こ
A	パン粉	1/4C	1/3C	1/2C
	水又は牛乳	大2	大3	大4
	酒	大1	大1と1/2	大2
	塩コショウ	少々	少々	少々
	油	少々	少々	少々
スライスチーズ		2枚	3枚	4枚
B	ケチャップ	大3	大4と1/2	大6
	ウスターソース	小1	小1と1/2	小2
スパゲティ	塩を加えた湯で約7分茹でる	40g	60g	80g
パセリ	塩、油、塩コショウ 各	少々	少々	少々
	みじん切り	少々	少々	少々
① 野菜サラダ				
ローズハム	半分に切る	2枚	3枚	4枚
キャベツ	せん切りし水にさらす	1/8玉	1/7玉	1/6玉
胡瓜	斜め切り	小1/2本	小2/3本	小1本
ミニトマト	スライス	2こ	3こ	4こ
	ドレッシング	適宜	適宜	適宜

## ② チーズハンバーグ

- ①玉葱は耐熱容器に入れてラップで覆い、1分程度加熱する。
- ②大きめのボウルにAを入れ、パン粉を湿らせる。
- ③②に挽き肉と塩コショウを加えて練り混ぜ、①の玉葱を加えて糸が引く程度になるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ④③を人数分に等分して楕円形、丸型など好みの形に整えて中央をくぼませ、油を熱したフライパンで両面を色よく焼く(強火で焦げ目をつけ、弱火にしてじっくり焼いて下さい)。チーズをのせて余熱でチーズを溶かし、皿に盛る。
- ⑤肉汁が出たフライパンにBを加え、サッと火を通す。
- ⑥フライパンに油を熱し、スパゲティを炒めて塩コショウを振り、パセリを散らす。
- ⑦④に⑤をかけ、⑥を添える。

## ① 野菜サラダ

- ①器に水気をきったキャベツを盛り、手前に胡瓜とミニトマト、ローズハムを形良く盛り、お好みのドレッシングをかけて頂く。

## 5/9 火 豚の生姜じょうゆ

ポテトサラダ・味噌汁



エネルギー  
467kcal  
たんぱく質  
29.4g  
脂質  
26.8g



カツナンアレンジレシピ  
~メインをミルフィーユカツに!使いまわしテクニック!~  
☆作り方☆  
豚肉に塩コショウをし、重ねてフライ衣をつけて揚げます。重ねる時に大葉やチーズを入れても美味しいです。少し取っておいて、次の日のお弁当や冷凍してお休みの日に解凍して卵でとじてカツ丼に!

マヨネーズ

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
③ 豚の生姜じょうゆ				
豚モモ肉	食べやすく切る	200g	300g	400g
キャベツ	角切り	1/8玉	1/7玉	1/6玉
ししとう	竹串等で数ヶ所刺す	4本	6本	8本
生姜	塩コショウ、油 各	少々	少々	少々
	すりおろす	少々	少々	少々
A	醤油、酢 各	大1と1/2	大2と1/4	大3
	だし汁	大2	大3	大4
① ポテトサラダ				
ローズハム	角切り	1枚	1と1/2枚	2枚
胡瓜	塩を振り板ずりし水で洗う	小1本	2/3本	1本
じゃが芋	塩	少々	少々	少々
	小さく切り茹でる	約180g	約270g	約360g
人参	いちよう切りにし茹でる	20g	30g	40g
マヨネーズ	マヨネーズ	適宜	適宜	適宜
	塩コショウ	少々	少々	少々
② 味噌汁				
油揚げ	油抜きし短冊切り	1/2枚	2/3枚	1枚
だし汁	だし汁	2C	3C	4C
	味噌	大1と1/3	大2	大2と2/3
葱	小口切り	1/2本	2/3本	1本

## ③ 豚の生姜じょうゆ

- ①豚肉は塩コショウを振り、油を熱したフライパンで手早く焼き、取り出す。
- ②①のフライパンに油を足し、キャベツ、ししとうを炒め、塩コショウを振る。
- ③Aと生姜(好みで加減する)を混ぜ合わせて生姜じょうゆを作る。
- ④皿に①②を盛り付け、③をかけて頂く。

## ① ポテトサラダ

- ①胡瓜は細切りにする。
- ②じゃが芋は好みで潰す。
- ③①②、ローズハム、水気をきった人参をマヨネーズで和え、塩コショウで調味し、器に盛る。

## ② 味噌汁

- ①鍋にだし汁を煮立てて油揚げを加え、火が通ったら火を止め、味噌を溶き入れる。
- ②器に①を注ぎ、葱を散らす。

## 5/10 水 チキンピカタ

じゃこサラダ・ひじきの炒め煮



エネルギー  
564kcal  
たんぱく質  
32.3g  
脂質  
37.3g



日本人に不足気味の栄養素のカルシウムをじゃことひじきから補給しましょう!カルシウムは骨や歯になる成分以外に神経の伝達を助ける、心臓の鼓動を一定に保つ働きなどもあります。

小麦粉、ケチャップ、マヨネーズ、ゴマ油、ドレッシング(お好みの)

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
② チキンピカタ				
鶏モモ肉		240g	360g	480g
塩コショウ、油 各	塩コショウ、油 各	少々	少々	少々
	小麦粉	適宜	適宜	適宜
卵	溶きほぐす	1こ	1と1/2こ	2こ
胡瓜	ピーラーでリボン状にスライス	1本	1と1/2本	2本
★人参	せん切り	20g	30g	40g
ケチャップ、マヨネーズ 各	ケチャップ、マヨネーズ 各	適宜	適宜	適宜
③ じゃこサラダ				
しらす干し		10g	15g	20g
ゴマ油	ゴマ油	少々	少々	少々
大根	短冊切りにして水にさらす	1/8本	1/7本	1/6本
	★人参	20g	30g	40g
大葉	せん切りして水にさらす	1枚	1と1/2枚	2枚
ドレッシング	ドレッシング	適宜	適宜	適宜
① ひじきの炒め煮				
ひじき	水洗いし戻す	10g	15g	20g
竹輪	輪切り	1本	1と1/2本	2本
油	油	少々	少々	少々
	だし汁	1C	1と1/2C	2C
A	砂糖、みりん 各	大1/2	大2/3	大1
	醤油	大1	大1と1/2	大2
ミックスベジタブル		20g	30g	40g

## ② チキンピカタ

- ①鶏肉は火の通りがよくなるよう1cm程度の厚さに広げて食べやすい大きさに切り、塩コショウを振る。
- ②フライパンに油を熱し、①に小麦粉をまぶし、卵にくぐらせて中~弱火で焼く。返すとき余った卵を流し込んで更に焼く。
- ③器に②を置いてケチャップをかける。
- ④胡瓜と人参を混ぜ合わせて器に盛り、お好みでマヨネーズ等につけて頂く。

## ③ じゃこサラダ

- ①フライパンにゴマ油としらす干しを入れて中火にかけ、カリッとさせるまで炒める。(レンジで様子を見ながら加熱しても良い)
- ②ボウルに水気をきった大根、人参、大葉を混ぜ合わせて器に盛る。
- ③②に①を散らしてお好みのドレッシングをかける。

## ① ひじきの炒め煮

- ①鍋に油を熱し、ひじきと竹輪を入れて炒め、だし汁とAを加えて煮る。
- ②煮汁が少なくなったらミックスベジタブルを加えてサッと煮、味をなじませて器に盛る。

5/11 牛玉丼  
木 コロケ・白菜の胡麻醤油かけ



エネルギー  
912kcal  
たんぱく質  
24.2g  
脂質  
35.3g



※「胡麻」は体にも美容にも良い料理の名脇役！肝機能の向上作用や二日酔い防止に効果があるのでアルコールを多飲するときにはもってこいの食材です。

油

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
④ 牛玉丼				
牛バラスライス肉	薄切り	100g	150g	200g
玉葱	小1こ	2/3こ	1こ	1こ
	油	少々	少々	少々
	だし汁	1/2C	3/4C	1C
	砂糖	大1	大1と1/2	大2
	みりん	大1/2	大2/3	大1
	醤油、酒 各	大1と1/2	大2と1/4	大3
卵	2こ	3こ	4こ	
ごはん		480g	720g	960g
② コロケ				
コロケ	油	2こ	3こ	4こ
		適宜	適宜	適宜
① 白菜の胡麻醤油かけ				
白菜	茹でて冷水に取り冷ます	1/8株	1/7株	1/6株
	醤油	少々	少々	少々
白胡麻	すり鉢でよくする	3g	3g	5g
	だし汁	大1/3	大1/2	大2/3
	醤油	大1	大1と1/2	大2
	砂糖	大1/3	大1/2	大2/3
貝割れ	根元を切り落とし湯通し	1/2P	2/3P	1P

④ 牛玉丼  
①鍋に油を熱して牛肉を炒め、玉葱を加えて更に炒め合わせる。Aを入れて煮含め、卵を静かに割り入れ、蓋をして少々蒸らす。  
②丼にご飯を盛り、①を煮汁ごとかける。  
※この献立にはご飯の栄養価が含まれています。

② コロケ  
①コロケは油でカラッと揚げ、器に盛る。

① 白菜の胡麻醤油かけ  
①白菜は水気を絞って醤油を振り、もう一度絞ってザク切りにする。  
②白胡麻とAを混ぜ合わせる。  
③器に①、貝割れを盛り、②をかける。

5/12 あじフライ  
金 厚揚げの中華炒め・とろろ汁



エネルギー  
459kcal  
たんぱく質  
29.5g  
脂質  
20.2g



プラス +1  
あじフライの「あじフライ」を追加できます。  
02 あじフライ 1枚 85円

ゴマ油、油

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
③ あじフライ				
あじフライ	油	4枚	6枚	8枚
キャベツ	せん切りにし水にさらす	1/8玉	1/7玉	1/6玉
② 厚揚げの中華炒め				
厚揚げ	薄切り	1枚	1と1/2枚	2枚
ニラ	3~5cm長さに切る	1/4束	1/3束	1/2束
人参	短冊切り	40g	60g	80g
もやし		1/2P	2/3P	1P
	油	少々	少々	少々
	砂糖	大1/2	大2/3	大1
	醤油	大1と1/2	大2と1/4	大3
	塩コショウ、ゴマ油 各	少々	少々	少々
① とろろ汁				
山芋	すりおろす	約100g	約150g	約200g
	だし汁	1と1/3C	2C	2と2/3C
	塩、醤油 各	小3/4	小1と1/4	小1と1/2
青のり		1/2P	2/3P	1P

③ あじフライ  
①あじフライは油で揚げて皿に盛り、水気をきったキャベツを添える。

② 厚揚げの中華炒め  
①油を熱したフライパンで厚揚げ、ニラ、人参、もやしを炒め、Aで調味して器に盛る。

① とろろ汁  
①Aをひと煮立ちさせ、冷ましておく。  
②山芋は①でのばし、器に注ぎ、青のりを振る。

ポイント “とろろ”をすりおろす時は、おろしがねでなく、“すり鉢”ですると、きめの細かい舌触りの良い“とろろ”になります。

5/13 ジャンボオムレツ  
土 スパゲティサラダ・コンソメスープ



エネルギー  
521kcal  
たんぱく質  
23.6g  
脂質  
28.3g



※「ジャンボオムレツ」は多種食材がたっぷり入った人気メニューです。中の具材がポロポロなのが気になる方は①に水溶き片栗粉で全体にとろみをつけると具材がしっとりとして食べやすくなります。

ケチャップ、マヨネーズ

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
④ ジャンボオムレツ				
合挽き肉		50g	75g	100g
玉葱	みじん切り	1/2こ	2/3こ	1こ
じゃが芋	さいの目切りにし茹でる	約180g	約270g	約360g
★人参		20g	30g	40g
	油、塩コショウ 各	少々	少々	少々
卵	2こずつ溶いておく	4こ	6こ	8こ
キャベツ	せん切りにし水にさらす	1/8玉	1/7玉	1/6玉
	ケチャップ	適宜	適宜	適宜
① スパゲティサラダ				
ロースハム	半分に切り5mm幅に切る	1枚	1と1/2枚	2枚
スパゲティ	塩を加えた熱湯で約7分茹でる	30g	45g	60g
胡瓜	せん切りにし塩を振る	小1/2本	小2/3本	小1本
	塩	少々	少々	少々
★人参	せん切りにし茹でる	20g	30g	40g
	マヨネーズ	大2	大3	大4
	塩コショウ	少々	少々	少々
② コンソメスープ				
ベーコン	1cm幅に切る	1枚	1と1/2枚	2枚
白菜		少々	少々	少々
固形スープ		1こ	1と1/2こ	2こ
	水	2C	3C	4C
	塩コショウ	少々	少々	少々
パセリ<乾燥>		少々	少々	少々

④ ジャンボオムレツ  
①フライパンに油を熱して挽き肉を入れて炒め、色が変わる前に玉葱を加えて更に炒める。じゃが芋、人参を加えて全体に火が通ったら塩コショウし、容器に移しておく。  
②フライパンに油を熱して卵を流し入れ、①を人数分に等分したものを真ん中に置き、両端から巻いて巻き終わりが下になるようにする。  
③器に水気をきったキャベツを置き、②を盛り付け、ケチャップをかけて頂く。

① スパゲティサラダ  
①胡瓜は水洗いし、余分な塩気を取り絞る。  
②ロースハム、①、水気をきった人参、スパゲティをマヨネーズで和え、塩コショウで味を調え、器に盛り付ける。

② コンソメスープ  
①鍋にベーコンを入れて炒め、更に白菜を加えて炒める。  
②①に水と固形スープを加えて煮立て、塩コショウで調味し、器に注いでパセリを散らす。

5/14 塩焼きうどん  
日 えびカツ・中華スープ



エネルギー  
464kcal  
たんぱく質  
21.7g  
脂質  
15.1g



カンタンアレンジレシピ  
～塩焼きうどんをピリッと！～  
辛いのが好きな方必見！  
ラー油をかけて食べてみましょう♪  
♪出来上がった塩焼きうどんにお好きなだけラー油を振って召し上がりね♪

ゴマ油、油

材料	下ごしらえ/調味料	2人前	3人前	4人前
① 塩焼きうどん				
豚モモスライス肉	一口大	60g	90g	120g
キャベツ	ザク切り	1/8玉	1/7玉	1/6玉
人参	短冊切り	20g	30g	40g
きくらげ	水で戻しせん切り	少々	少々	少々
	ゴマ油	少々	少々	少々
うどん玉		2玉	3玉	4玉
	だし汁	大1	大1と1/2	大2
オイスターソース		2P	3P	4P
	塩、塩コショウ 各	少々	少々	少々
卵		2こ	3こ	4こ
	油	少々	少々	少々
	水	大1	大1と1/2	大2
葱	斜め切り	1/2本	2/3本	1本
② えびカツ				
えびカツ	油	2こ	3こ	4こ
		適宜	適宜	適宜
サニーレタス又はグリーンリーフ	手でちぎり水にさらす	1/2枚	2/3枚	1枚
③ 中華スープ				
即席中華スープ		2P	3P	4P

① 塩焼きうどん  
①鍋にゴマ油を熱して豚肉を入れて炒め、キャベツ、人参、きくらげを加えて更に炒める。  
②①にうどんを加えてだし汁を入れてうどんをほぐしながら炒め、塩、塩コショウ、オイスターソースを加え、サッと炒めて調味する。  
③別のフライパンに油を熱して卵を割って焼き、塩コショウをし、水を加えて蓋をして蒸し焼きにする。  
④皿に②を盛り、③のをせて葱を散らす。

② えびカツ  
①鍋に油を熱してえびカツを揚げる。  
②皿に水気をきったサニーレタス又はグリーンリーフを敷き、①を盛る。

# メニュー変更が

# 無料でご利用頂けます

※カットとくとくで変更メニューをご利用の場合、カット無しの材料で価格は通常料金となりますのでご了承下さい。

5月8(月) ~ 5月14日(日)迄の期間中 選べるメニュー

## (F1)メニュー



■熱量/604Kcal ■蛋白質/31.9g ■脂質/32.6g

### 鶏肉のみそマヨ焼き

●マヨネーズ  
●みりん  
●こしょう  
●ごま油

30分

作り方

#### ■鶏肉のみそマヨ焼き

- 鶏肉は厚さを均等にし、皮側をフォーク等で刺し、Aにつけておく。
- 青菜はゆでてザク切りにする。
- たまねぎはくし形に切る。
- フライパンに油を熱し、①をつけ汁ごと入れ両面焼き、中まで火を通す。
- ②、③をいため、⑥で調味し④に添える。

#### ■和風ビーフン

- ビーフンは熱湯でゆでる。
- 枝豆は熱湯で3~4分ゆで、さやから実を取り出し、さつま揚げは熱湯をかけ、好みに切る。
- 油を熱し、①、②をいため合わせ、③で調味し、しょうゆ、ごま油をなべ肌から加え、香りをつける。

材 料	2人用	3人用	4人用
<b>●鶏肉のみそマヨ焼き</b>			
鶏肉(もも)	240g	360g	480g
青菜	適宜	適宜	適宜
たまねぎ	小1個	1個	1個
みそ、マヨネーズ、みりん(各)	大1/2	大2/4	大3
A しょうゆ	大1/2	大3/4	大1
B 塩、こしょう(各)	少々	少々	少々
<b>●和風ビーフン</b>			
ビーフン	60g	90g	120g
枝豆	60g	90g	120g
さつま揚げ	1枚	2枚	2枚
C 塩、こしょう(各)	少々	少々	少々
しょうゆ、ごま油(各)	少々	少々	少々

## (F2)メニュー



■熱量/398Kcal ■蛋白質/34.2g ■脂質/21.7g

### 豚肉のベーコンソテー

●こしょう  
●酒

40分

作り方

#### ■豚肉のベーコンソテー

- 豚肉は食べやすい大きさに切り、④をふる。
- フライパンに油を熱して薄切りにしたにんにくをいため、①を焼き、皿に盛る。
- ②のフライパンに粗く刻んだベーコンを入れ、③を加えて少し煮、②にかける。
- ゆでてザク切りにした青菜とホールコーンは共にいため、④で調味して③に添える。

#### ■さっぱり豆腐

- オクラは熱湯にサッと通して小口切りにする。
- 水きりした豆腐の上に①、かつお節をのせてしょうゆをかけていただく。

材 料	2人用	3人用	4人用
<b>●豚肉のベーコンソテー</b>			
豚肉(もも)	180g	270g	360g
ベーコン(スライス)	1枚	2枚	2枚
青菜	適宜	適宜	適宜
ホールコーン	40g	60g	80g
にんにく	少々	少々	少々
A 塩、こしょう(各)	少々	少々	少々
B しょうゆ、酒(各)	少々	少々	少々
C しょうゆ	大1/2	大3/4	大1
<b>●さっぱり豆腐</b>			
豆腐	1丁	1/2丁	2丁
オクラ	適宜	適宜	適宜
かつお節	1P	1P	1P
しょうゆ	少々	少々	少々

■ベーコン…小袋、卵使用