





ききょう

良い米 良い水 花咲のごはん

おべんとうの花咲

前野町店 0120-87-6207 所沢店 0800-900-3979
 落合店 0120-36-1799 久米川店 0120-87-3962
 早稲田店 0120-87-3995

土曜日のお弁当は、全品完全予約制です。また、月曜日のメニュー注文分は、金曜日の14時までにご利用いただけます。(あじさい・ききょうを除く)

6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)
お休みです 	鶏の竜田揚 春雨パプリカサラダ きんぴらごぼう <small>672kcal 脂質49.1g 蛋白質17.8g 塩分3.8g</small>	海老野菜かき揚げ カニ足棒天ぷら マカロニサラダ ラー油キクラゲ <small>472kcal 脂質26.7g 蛋白質10.8g 塩分2.2g</small>	ポークカレー 手作りメンチカツ ふきのきんぴら <small>560kcal 脂質33.1g 蛋白質13.7g 塩分5.2g</small>	ごぼうチンジャオロース 中華春巻 スパゲティーカレーナポリタン <small>451kcal 脂質17.4g 蛋白質14.1g 塩分3.3g</small>	国産キャベツメンチカツ 春雨の中華炒め ポテトサラダ <small>432kcal 脂質23.6g 蛋白質9.9g 塩分2.7g</small>
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)
天然エビフライ 鶏チリ ふきの煮付 <small>306kcal 脂質11.8g 蛋白質16.0g 塩分2.8g</small>	ハンバーグ 赤ワインデミソース スパゲティーナポリタン 切干大根の洋風サラダ <small>563kcal 脂質32.1g 蛋白質18.6g 塩分3.1g</small>	豚焼肉 コロッケ 割干大根とつきこんの煮物 <small>525kcal 脂質32.9g 蛋白質14.0g 塩分4.1g</small>	カツ煮 ペンネアラビアータ ひじきの梅肉和え <small>463kcal 脂質22.7g 蛋白質14.1g 塩分2.1g</small>	鶏と野菜のコチジャン炒め 大判肉包み揚げ 切干大根の煮付 <small>361kcal 脂質18.6g 蛋白質14.3g 塩分2.7g</small>	さばのみりん醤油焼 もっちりポテト揚げ 春雨オーロラサラダ <small>398kcal 脂質20.5g 蛋白質13.8g 塩分3.0g</small>
20(月)	21(火)	特選 22(水)	23(木)	24(金)	25(土)
若鶏の唐揚げ (醤油味) 大根のけんちん煮 中華春雨サラダ <small>571kcal 脂質38.1g 蛋白質15.4g 塩分4.0g</small>	いか天ぷら さんま竜田揚げ 生野菜サラダ ひじきの煮付 <small>263kcal 脂質17.4g 蛋白質12.0g 塩分4.0g</small>	カニクリーミーコロッケ マカロニサラダ ごぼうの洋風きんぴら <small>582kcal 脂質37.0g 蛋白質9.8g 塩分3.1g</small>	豚しゃぶ 野菜おろしソース もっちりポテト揚げ メキシカンスパゲティー <small>356kcal 脂質16.1g 蛋白質15.0g 塩分3.5g</small>	マグロ野菜カツ 春雨のカレー炒め 切干大根のなます <small>322kcal 脂質14.4g 蛋白質10.0g 塩分2.9g</small>	鶏肉の味噌焼 うずらウィンナー串カツ 蓮根きんぴら <small>336kcal 脂質14.5g 蛋白質21.5g 塩分2.7g</small>
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)	
豚ロースの照焼 トマトソーススパゲティー きくらげとニンニク芽のナムル <small>287kcal 脂質11.5g 蛋白質19.9g 塩分3.4g</small>	牛肉コロッケ チャプチェ けんちん煮 <small>391kcal 脂質16.6g 蛋白質8.5g 塩分5.4g</small>	鶏肉ののり塩唐揚げ ポテトのケチャプソテー 蓮根きんぴら <small>545kcal 脂質36.6g 蛋白質17.3g 塩分3.6g</small>	豚肉の南蛮焼き 厚切りハムカツ シルバーサラダ <small>553kcal 脂質28.5g 蛋白質13.8g 塩分3.4g</small>	インディアンカレーフライ 茄子入りナポリタン 切干大根の煮付 <small>388kcal 脂質21.8g 蛋白質5.8g 塩分2.7g</small>	

《お願い》

お弁当を電子レンジで温める際、高温で長時間温めると容器が変形したり、フィルムがはがれる事があります。500Wで1分をお守りいただくようお願い致します。又、お弁当箱の蓋に落書きをしたり、テープを貼らないよう、ご協力をお願い致します。

オードブルやおかずのみの盛り合せ、会議用の折詰弁当なども承ります。
 お気軽にご相談ください。
 ご予算やケースに合わせてご利用ください。
 ご予約は3営業日前までにご利用致します