

昼食の数日は、料理を通じて夢にチャレンジしたり、趣味の料理の腕を振るう地域の方々による“ワンデイシェフ”による定食です。様々な活動や人との交流を育み、地域にひらかれた食堂を是非応援してください。

5月 ゆいま～る食堂献立表

◆ワンデイシェフの方は顔マーク入りです

営業時間 昼11:30～13:30(ラストオーダー13時) 夕18:00～20:00(ラストオーダー19時半)

	昼定食	夕定食		昼定食	夕定食
27 (月)	白身魚南蛮がけ ブロッコリーのおかか和え	鶏の香味天ぷら 刺身こんにゃくの山かけ ごぼうの卵とじ	4 (月)	プルコギ 卵とブロッコリーのサラダ	白身魚の若竹焼 蓮根の挟み揚げ 菜の花の煮びたし
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
28 (火)	ポークピカタ ビアラムサラダ 香の物	白身魚の梅肉あんかけ 空豆の白和え 若竹煮	5 (火)	白身魚の蒸し焼きマトバジルソース わかめといんげんのおかか和え	牛肉とジャガイモの煮付け たこ焼き 蒸しナスの中華風
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
29 (水)	野菜たっぷりガパオライス かぶとオレンジのサラダ	豚肉の卵包み蒸し きゅうりとフルーツのサラダ 水ようかん	6 (水)	豚肉とミックスキノコの味噌焼き 里芋の煮物	海老と季節の天ぷら 卵豆腐 大根そば
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
30 (木)	ゴーヤチャンプル 厚揚げのトマトソースチーズのせ	鯖と南瓜の挟み焼き シューマイ アボカドとトマトの冷奴	7 (木)	鶏肉のハーブパン粉焼き 南瓜の甘酢あんかけ炒め	オムライス フルーツのオープンサンド 冷製あさりとワインゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	汁物
5月 1 (金)	豚肉と卵のキムチ炒め もやしと小松菜のナムル	カレイのムニエル ベイリーフサラダ フルーツ	8 (金)	鶏肉と豆腐の卵とじ ツナとピーマンの炒め物	鱈のカレー風味 うどの木の芽味噌和え 彩りサラダ
	白飯 汁物(大根とわかめのスープ)	白飯 汁物		白飯 味噌汁(大根と玉ねぎ)	白飯 汁物
2 (土)	鱈のなたね焼き ラタトゥイユ	豚ヒレカツ スパニッシュオムレツ オクラのゼリー寄せ	9 (土)	鱈のトマト煮 きのこのおろし和え	野菜あんかけ肉団子 きゅうりと炒り卵のふんわりサラダ 厚揚げごま煮
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
3 (日)	和風鶏ハンバーグごまソース こんにゃくと椎茸の煮物	鮭のグリーンソース 南瓜と里芋のそぼろあんかけ ごま豆腐	10 (日)	豚しゃぶと野菜のごまダレ キムチ豆腐	鱈の生姜焼き 蓮根のきんぴら 春雨サラダ
	白飯 汁物(豆腐と山芋のすり流し汁)	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物

- ★昼定食 740円
- ★昼持ち帰り定食 740円
- ★夕定食 790円
- ★夕総菜のみ 630円(持ち帰り専用)
- ★森のコーヒー 300円

- ◆食材仕入れの状況により、予告なくメニューが変更になる場合があります
- ◆昼・夕定食共にご予約のお客様は優先にお取り置きさせて頂いております。
- ◆定食には数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。
- ◆昼の総菜販売はありません。 ※価格はすべて税込みです

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからでも
ご覧いただけます!!

