

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ぜひ応援してください



毎週火曜日・水曜日(祝日を除く)/谷口さん

以前、喫茶店をやっていました。

家庭の食事をモットーに、皆さんに楽しんでもらえるのが嬉しいです。



毎週金曜日/省子さん

みんなでワイワイ食えることが好きです。皆さんの楽しめる食卓になると嬉しいです。

趣味は音楽鑑賞や旅行です♪



第2・第4 木曜日/由紀さん

大学生の子どもを持つお母さんシェフです。季節でスパイスを調節して

身体に優しいインド料理を作ります♪

4月 ゆいま～る食堂献立表

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		
6 (月)		鶏と牛蒡の煮物 しらすとオクラ和え	白身魚のピカタマトソース添え 茄子の揚げびたし 人参の洋風茶碗蒸し	6 (月)	
		白飯 汁物	白飯 汁物(コンソメスープ)		
7 (火)		鯖のムニエル ほうれん草ときのこのおひたし キャベツの浅漬け	豚肉のロールカツ茹でキャベツ添え じゃばらきゅうりとカニカマの酢物 玉こんにゃくと里芋の田楽	7 (火)	
		白飯 汁物	白飯 味噌汁		
8 (水)		ささみの青じそ明太子焼き ツナサラダ ぷち冷奴	鯉のミンチステーキ 揚げ出し豆腐 大根の蜂蜜醤油漬け	8 (水)	
		白飯 汁物	白飯 味噌汁		
9 (木)		ポークキーマカレー キャベツとジャガイモのサブジ スパイス卵	青魚の照り焼き 南瓜と黒豆の茶巾包み 半熟卵とブロッコリーのサラダ	9 (木)	
		ターメリックライス スパイスティー	白飯 汁物(お吸い物)		
10 (金)		豚とじゃがいもの炒めもの 蓮根とジャコのゆず胡椒マヨ和え	鱈のけんちん焼き 長芋かん(寒天寄せ) ひじきとキャベツのベーコン炒め	10 (金)	
		白米 汁物(中華ワカメスープ)	白飯 汁物		
11 (土)		鶏と厚揚げの野菜炒め ほうれん草おひたし	チーズハンバーグ ハーブポテト添え 人参と錦糸卵のラペ ふろふき大根	11 (土)	
		白飯 汁物	白飯 汁物(豆乳スープ)		
12 (日)		肉じゃがコロツケ千切り野菜添え 出し巻き卵 リンゴとマカロニのサラダ	豚薄切り肉とソーセージのポトフ 納豆とオクラ長芋のサラダ もやしとトマトのスクランブルエッグ	12 (日)	
		白飯 汁物	白飯 ミルクゼリー		

★昼定食 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