

屋食の数日は、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

# 4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
13 (月)	豚キムチ しめじと玉ねぎの胡麻和え	エビフライ 生野菜添え 味噌漬け豆腐 ミートボールと根菜の煮物	20 (月)	親子丼 きんぴらごぼう	鯖の香草パン粉焼き ブロッコリーとマカロニのサラダ チーズのパテ
	白飯 汁物	白飯 味噌汁		白飯 汁物	白飯 汁物(コンソメスープ)
14 (火)	鰯の胡麻衣焼き 三つ葉とささみの山葵和え 	やわらか豚肉のキャベツ包み かぼちゃのプリン仕立て キウイとかぶのサラダ	21 (火)	鶏のから揚げ ひじき五目煮 香の物 	鯖のトマト煮 ニラ入り玉子焼き 枝豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物(コンソメスープ)		白飯 汁物	白飯 味噌汁
15 (水)	三種盛りコロッケ キャベツ添え 切干大根 香の物 	鯖の西京焼き がんもの煮物 もやしと人参のナムル	22 (水)	鮭の塩焼き 筑前煮 香の物 	豚肉と豆腐のハンバーグ もずくと長芋の酢の物 白滝のまさご炒り
	白飯 汁物	白飯 味噌汁		白飯 汁物	白飯 味噌汁
16 (木)	厚揚げと豚ひき肉味噌炒め オクラと塩昆布和え	鯖の竜田揚げ 鶏とインゲンの山葵和え 玉子とポテトのグラタン	23 (木)	チキンカレー じゃが芋とグリーンピースのサブジ スパイス玉子 	鰯の照り焼き 空地蒸し 那須の辛し和え
	白飯 汁物	白飯 汁物(お吸い物)		ターメリックライス スパイスティー	白飯 汁物(お吸い物)
17 (金)	鶏むね肉ときのこのマヨポン炒め 小松菜とさつま揚げの煮物 	鰯大根 胡瓜としめじの青じそ和え 薩摩芋風味の茶わん蒸し	24 (金)	厚揚げと牛コマ肉の炒め物 青菜とじゃこの中華風おひたし 	鰯の磯部揚げ キャベツと鶏の和え物 煮卵のマヨネーズ焼き
	白飯 汁物			白飯 味噌汁	白飯 味噌汁
18 (土)	豚の生姜焼き ゴーヤとシラスのごま油炒め	鰯フライ 生野菜添え ひじきと油揚げの炒め煮 枝豆	25 (土)	豆腐のふわとろキノコ玉子あんかけ 水菜のツナマヨ和え	豚と茄子のクレープ焼き コロコロポテトサラダ かぶとブロッコリーのグラタン
	白飯 汁物	白飯 汁物(中華スープ)		白飯 汁物	白飯 汁物(ポタージュスープ)
19 (日)	白身魚のホイル焼き 切干大根とシントウ煮	鶏肉の塩こうじ焼き 里芋の中華玉子あんかけ ビーンズサラダ	26 (日)	鯖の塩焼き レモン添え 炊きこみご飯 小松菜とトマトの煮びたし	鶏のクリーム煮 パンピザ スパゲティサラダ
	白飯 汁物	白飯 味噌汁		汁物	白飯 汁物(コンソメスープ)

- ★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

**8042-583-1770**

メニュー表はこちらからでも→  
ご覧いただけます!!

