

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



# 8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
3 (月)	白身魚の香草焼き 小松菜のごま和え	牛バラ肉の煮物 出汁巻き卵 オクラとしらすの和え物	10 (月)	白身魚のオニオンソース カブの塩昆布漬け	鶏の詰め物クリーム煮 たこ焼き ☆季節の小鉢
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
4 (火)	鶏もも肉とズッキーニの辛味炒め ビーンズサラダ 	サーモンの卵サンド焼き 枝豆のくず寄せ ぜんまいの炒め煮	11 (火)	ラトウイユ 明太じゃが春巻き風 	豚ヒレカツ トマトのスクランブルエッグ 焼き茄子
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
5 (水)	鯖の照り焼き 肉じゃが 	豚ロース二色ロールフライ 南瓜の茶巾包み 小松菜と油揚げの煮びたし	12 (水)	厚揚げの肉詰め煮 胡瓜ともやしのごま酢和え 	<b>当日790円夕定食のみ</b> 冷やし中華 若鶏の唐揚げ ミルクゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
6 (木)	ネギ塩豚丼 シーザーサラダ	<b>特別メニュー1,010円</b> 天ぷら(海老2本野菜3品) 冷茶碗蒸し フルーツゼリー	13 (木)	2種盛りカレー (豆/茄子・じゃがいも・枝豆) 	鮎の蒸し物 味噌漬け豆腐 根菜の煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 ラッシー	白飯 汁物
7 (金)	豚小間肉のトマト煮 蓮根サラダ	鯛のくず打ち インゲンの白和え 茶そばぶっかけ	14 (金)	鶏ささみと茄子の生姜炒め煮 なめ茸とオクラの冷奴	白身魚のピカタ 南瓜のくず寄せ ピリ辛こんにゃく
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
8 (土)	白身魚の野菜あんかけ 揚げ茄子のお浸し	鶏と大根の治部煮 ワカメの酢の物 里芋となめこの煮物	15 (土)	鯖の竜田揚げ ひじきの白和え	煮豚 青菜のお浸し ザーサイときのこの炒め物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
9 (日)	ビビンバ キムチの炒り豆腐	かれいの煮付け 厚揚げのそめおろし ブロッコリーとベーコンの炒め物	16 (日)	ポークソテー野菜添え 胡瓜の酢漬け 	赤魚の吉野煮 煮卵 水ようかん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 卵スープ	白飯 汁物

- ★昼定食 740円 ★昼持ち帰り定食 750円
- ★夕定食 790円 ★夕持ち帰り定食 800円
- ★夕総菜のみ 630円(持ち帰り専用)
- ★森のコーヒー 300円
- ★アイスコーヒー 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。 ◆夕持ち帰り定食をはじめました。
- ◆昼・夕持ち帰り定食の価格を変更しました。

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからでも→  
ご覧いただけます!!

