

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・9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
31 (月)	白身魚のソテーマトソース ひき肉とじゃがいも炒め	牛すき くらげと小魚の南蛮酢 トマトのオムレツ	7 (月)	赤魚と野菜のトマト煮 さつま芋のレモン煮	豚肉の細切り炒め(チンジャオ風) 揚げ餃子のサラダ仕立て 杏仁豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
9月 1 (火)	鶏肉味噌焼き 小松菜と人参のごま和え	カラフト鱒のチーズ焼き 季節野菜の煮物 茶そばのぶっかけ	8 (火)	おろしハンバーグ きのこ奴	鯛のしゃぶポン酢添え ゴーヤの炒め物 長芋かん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
2 (水)	きのこ玉ねぎと豚肉の生姜焼き マカロニサラダ 	鰯大根 う巻き玉子 水ようかん	9 (水)	ハムカツ 小松菜と厚揚げの煮びたし 	サーモンのロースト白ワイン風味 トマトのコンポート(シロップ煮) 揚げ茄子のマスタード風味
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
3 (木)	チキンの香草焼き トマトと胡瓜のさっぱりサラダ	天ぷら(海老1本野菜3品) 玉子とブロッコリーの蒸し物 フルーツ	10 (木)	ひよこ豆と冬瓜のカレー オクラのサブジ 	ロールキャベツ(コンソメ味) 木の茸キッシュ さつま芋のプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		ターメリックライス スパイスティー	白飯 汁物
4 (金)	鯖の西京焼き 人参と胡瓜の和風ゼリー寄せ	ミートローフ 茄子とカリフラワーのマリネ マンゴープリン	11 (金)	豚ロースしゃぶしゃぶ 胡瓜としらすの酢の物 	海老しんじょの蒸し物 南瓜のいとこ煮 枝豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
5 (土)	鶏肉のトウモロコシあんかけ ひじきとごぼうの煮物	鯖の磯焼き オクラと長芋のサラダ ゴマ豆腐	12 (土)	鶏肉のネギ塩だれ丼 春雨サラダ	季節の魚のっぺい風 厚揚げ田毎焼き 茹でキャベツと人参のお浸し
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
6 (日)	紅茶豚の野菜添え 野菜のお浸し 	カジキ鮪のムニエル 里芋のそぼろあんかけ 蛇腹胡瓜の酢の物	13 (日)	鱈の竜田揚げトマトソース ごぼうと蓮根のサラダ	当日790円夕定食のみ とろろそば 胡瓜とワカメのツナマヨ和え カニカマ天
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	おにぎり 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 ★カップアイス 150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一
ご覧いただけます!!

