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

10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
12（月）	チキンとブロッコリーのクリーム煮 南瓜サラダ 白飯　汁物	カジキ鮪の黄金焼き 筑前煮 胡瓜と若芽のしらす和え 白飯　汁物	19（月）	豚肉とキャベツの味噌炒め 青菜と人参と厚揚げの煮びたし 白飯　汁物	秋刀魚の生姜煮 錦糸卵と春雨のごま酢和え 焼き芋のクリームチーズ添え 白飯　汁物
13（火）	炒飯 唐揚げサラダ 白飯　汁物	豆腐ハンバーグ 焼き茄子 さつま揚げと大根の煮物 白飯　汁物	20（火）	チキンカツ キャベツと人参の浅漬け 白飯　汁物	鯛の酒蒸し 揚げ餃子と生野菜 南瓜プリン 白飯　汁物
14（水）	鰤の照り焼き 肉じゃが 香の物 白飯　汁物	豚肉の細切り炒め 焼餃子 杏仁豆腐 白飯　汁物	21（水）	春巻き 中華サラダ 白飯　汁物	牛柳川煮 季節野菜の白和え そば稲荷 白飯　汁物
15（木）	豚ロースガーリックペッパーソテー もやしとピーマンのツナサラダ 白飯　汁物	天ぷら（海老他3点） 茶碗蒸し たこ焼き 白飯　汁物	22（木）	ドライキーマカレー さつま芋のサブジ ターメリックライス　野菜のスープ	海老フライ 出汁巻き玉子 柿のババロア 白飯　汁物
16（金）	鮪のバター醤油和え 小松菜の煮浸し 白飯　汁物	鶏八幡巻き 白滝の明太和え ゆで卵とマカロニサラダ 白飯　汁物	23（金）	鶏もも肉のマスタードクリームソース煮 蓮根とブロッコリーのサラダ 白飯　野菜スープ	鰆のタルタル焼き 揚げ茄子のマリネ コーヒーゼリー 白飯　汁物
17（土）	豚の生姜焼き 里芋のそぼろあん 白飯　汁物	白身魚のけんちん焼き 揚げ出し豆腐 秋野菜のゼリー寄せ 白飯　汁物	24（土）	スパゲティミートソース シザーサラダ 汁物	炒り鶏 ブロッコリーとツナのサラダ 卵豆腐 白飯　汁物
18（日）	鮭の塩焼き きんぴらごぼうゴマ風味 白飯　汁物	鶏と大根の治部煮 しらすともずくの酢の物 栗ようかん 白飯　汁物	25（日）	豚肉のすき焼き風 揚げ出し茄子 白飯　汁物	カレイの煮付け 鶏肉のわさび和え 長芋田楽 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　★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→
ご覧いただけます！！