

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・11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
26 (月)	照り焼きチキン 豆苗と玉ねぎの中華サラダ	ホキのマヨネーズ焼き 長芋のワカメあんかけ かき揚げミニうどん	2 (月)	麻婆豆腐 揚げシュウマイ野菜添え	カレイの二色焼き 厚焼き玉子 里芋田楽
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
27 (火)	秋鮭のタルタル焼き ひじきの白和え	豚ヒレのロースト 温泉卵 フルーツ	3 (火)	おろしチキン竜田揚げ 茄子の煮びたし	白身魚のピカタ ポテトサラダ フルーツゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
28 (水)	ササミフライカレー風味 五目煮 香の物 	赤魚の煮付け 揚げ出し豆腐 カブの蒸し物	4 (水)	豚ロース味噌焼き カリフラワーと人参の蒸し煮マスタード風味	ノルウェーサーモンのロースト さつま芋のきんとん からし蓮根
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
29 (木)	鱈のマスタードオイル焼き ピーマンと竹輪の炒め物	牛すき 根野菜のみぞれあんかけ 白玉ぜんざい	5 (木)	豆と野菜のカレー インド風天ぷら 	海老のしんじょ蒸し 柿なます 根菜ののっぺい風
	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
30 (金)	豚小間肉の生姜焼き ポテマカサラダ 	鯛のホイル焼き 南瓜の小倉煮 青菜のお浸し	6 (金)	秋刀魚の香味焼き 蓮根のきんぴら 	ポークソテーリンゴ風味 アボカドと長芋のサラダ 人参プリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
31 (土)	ガパオライス コールスローサラダ	揚げ出し豆腐きのこあんかけ 大根ステーキ いかとワカメの酢の物	7 (土)	ビビンバ キムチ奴	鱈の照り焼き 厚揚げ煮 卵豆腐
	汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
1 (日)	豚肉と野菜の中華炒め 中華くらげサラダ 	関東炊き(おでん) 胡瓜明太ソース 豚しぐれ煮	8 (日)	水餃子 かぼちゃのオープン焼き 	豚の角煮 味噌漬け豆腐 大根柚香漬け
	白飯 コーンスープ	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 ★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。

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからでも→
ご覧いただけます!!

