

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！



# 12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
7 (月)	鮭のチーズ焼き ベーコンポテトのコンソメ煮	ビーフストロガノフ グリーンサラダ カブのピクルス	14 (月)	鯖の塩焼き 南瓜のそぼろあん	豚ヒレロースト スクランブルエッグ フルーツのコンポート
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
8 (火)	ビビンバ レタスと韓国海苔のサラダ	カジキ鮪ステーキトマトソース マカロニサラダ 季節のフルーツゼリー寄せ	15 (火)	チキンカツ じゃがいものバター醤油焼き	鯛ちり 根菜の煮物 南瓜かん
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
9 (水)	鶏もも肉のソテーラトウイユソース ポテトサラダ	鯖のムニエル オープンオムレツ 人参プリン	16 (水)	白身魚のカレー風味 ゆで鶏と大豆のサラダ	豚肉の生姜焼き ピリ辛こんにゃく 季節野菜の白和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
10 (木)	ひよこ豆と茄子のカレー 南瓜のスパイス和え 紫キャベツのスパイスピクルス	天ぷら(海老・イカ・野菜かき揚げ) ワカメ入り玉子豆腐 冬菜の煮びたし	17 (木)	トマト煮込みハンバーグ かぼちゃサラダ さつまいものモンブラン	麻婆豆腐 魚の南蛮漬け ミルクゼリー
	ターメリックライス スパイスティー	白飯 汁物		雑穀米 人参のポタージュスープ	白飯 汁物
11 (金)	鶏胸肉の甘酢醤油焼き和風タルタルソースがけ ほうれん草とじゃこのお浸し	白身魚のピカタ 洋風茶碗蒸し 冬野菜のピクルス	18 (金)	鶏肉と白菜と春雨の中華煮 乾燥湯葉とワカメのポン酢和え	白身魚と青菜のグラタン風 ボイルドエッグサラダ じゃがいものフリッター
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (土)	パスタジェノベーゼソース 野菜サラダ ※お持ち帰り不可	鰯大根 揚げ出し豆腐 さつまいものようかん	19 (土)	味噌ラーメン 餃子サラダ ※お持ち帰り不可	おでん(5種) 刺身こんにゃく フルーツ
	汁物	白飯 汁物			白飯
13 (日)	ポークソテー 人参のマスタード風蒸し煮	鰯の唐揚げ 蒸しシュウマイ あさりのしぐれ煮	20 (日)	クリームシチュー お浸し	牛肉とごぼうの玉子とじ たこ焼き もずく酢
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	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

◆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!!

