

安心・手作りが基本！笑顔をつなぐ美味しい食事！
 体に優しく美味しい食事でご日々の笑顔と健康作りを応援します！
 食べることで幸せを感じ心が豊かになる地域の食卓
 ゆいま～る食堂♪



12・1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
21 (月)	鰯と大根の照り煮 蓮根の塩昆布和え	豚肉と野菜のフライ 湯豆腐おろしポン酢添え 切り干し大根の煮物	28 (月)	鯖の味噌煮 インゲンのごま和え	豚ヒレカツ 木の茸ゼリー寄せ 青菜のお浸し
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
22 (火)	ローストチキン 白滝の明太炒め	サーモンステーキバジル風味 かぶのコンソメ煮 ヨーグルトフルーツゼリー	29 (火)	野菜のクリームカレー 青菜のスパイス炒め	鰯のマスタード焼き 揚げ出し豆腐 イカと胡瓜の酢の物
	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
23 (水)	豚ロースの塩麴焼き 炒り玉子入りほうれん草のお浸し	ホキと白菜の蒸し煮 う巻き玉子 そばいなり	30 (水)	照り焼きチキン 甘煮大根	天ぷら(海老2本 野菜) 南瓜そぼろあんかけ フルーツゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
24 (木)	チキンカレー スパイス玉子 大根とグリーンピースのスパイス炒め	白身魚の昆布ソース 冬野菜の白和え さつま芋プリン	31 (木)	デミハンバーグ目玉焼きのせ グリーンサラダ	小さな寄せ鍋 茶碗蒸し 年越しそば
	ターメリックライス チャイ	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯
25 (金)	厚揚げとササミと大根の煮物 ピーマンとじゃこの炒め物	秋刀魚の玉子巻き 里芋のカニカマ風味 春雨のごま酢風味	1月 1 (金)	新年明けましておめでとうございます。 本年もどうぞよろしく願い致します。 ゆいま～る食堂スタッフ一同	
	白飯 汁物	白飯 汁物		本日は昼・夜ともに完全予約制とさせていただきます。	
26 (土)	鮭のクリームパスタ イタリアンサラダ ※お持ち帰り不可	チキン南蛮 ブロッコリー玉子炒め 揚げ茄子の麻婆風	2 (土)	親子丼 揚げ出し茄子	鱈野菜あんかけ キャベツの和え物 がんもどき煮
	汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
27 (日)	タコライス さつま芋のコンソメバター炒め	赤魚煮付け オクラ土佐和え こんにゃく一味煮	3 (日)	焼き豚の青菜添え かぶの酢漬け	鯛ちり ソーセージとピーマンのソテー 玉子焼き
	汁物	白飯 汁物		白飯 玉子スープ	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
 ★夕惣菜のみ 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。
 ◆昼の惣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!!

