

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！



# 3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
15 (月)	豚カツ 筍とこんにゃくのおかか炒め	白身魚と海老のチリソース炒め 揚げ茄子のマスタード風味 味噌豆腐とアボカドのサンド	22 (月)	鰯のみぞれ煮 里芋とこんにゃくの煮っころがし	牛すき煮 出し巻き玉子 蕪のコンポート
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (火)	鰯の生姜煮 豆入りポテトサラダ	豚肉のチーズグラタン 春野菜のピクルス 花豆のプリン	23 (火)	鶏もも肉のニラソース ツナサラダ	ホキの明太マヨ焼き 茶碗蒸し 蕨の田舎煮
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (水)	チキン南蛮 豆腐とカニカマのトロみ煮	ハーブサーモンのロースト きのこと蒸し鶏のマリネ ピロシキ	24 (水)	ポークソーゼージンジャーソース 厚揚げと青菜の和え物	青魚の大葉包みフライ 豆腐松風焼き 旬野菜の酢味噌和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (木)	和風ハンバーグきのこソース マカロニサラダ ミニどら焼き	つみれと地元野菜のちゃんこ煮 磯辺豆腐 白玉団子の小倉添え	25 (木)	鶏と茄子のキーマカレー じゃがいもとアスパラガスとツナの スパイス炒め	鰻の玉子とじ 里芋二色田楽 フルーツゼリー
	雑穀米 コンソメスープ	白飯 汁物		ターメリックライス スパイスティー	白飯 汁物
19 (金)	鶏胸肉とエリンギの味噌マヨ炒め 長芋と胡瓜の昆布和え	シーフードの八宝菜 ゆで卵のオープン焼き 蒟の蜜煮	26 (金)	鯖とキャベツの玉子炒め 三河屋さんの小さいがんも煮	彩り肉野菜炒め そば粉のくず寄せ イカの明太子和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (土)	あんかけ焼きそば ひじきの白和え	赤魚の煮付け 厚揚げゆかり粉まぶし 蒸しシュウマイ	27 (土)	オムハヤシライス グリーンサラダ	鱈ムニエルの野菜あんかけ 若竹煮 さつま芋羊かん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
21 (日)	豚の角煮 青菜の胡麻和え	鯖の照り焼き 揚げポテトのソテー 菜の花土佐和え	28 (日)	鯖とミックス野菜のワイン蒸し スナップエンドウの和え物	おでん あさりのしぐれ煮 カリフラワー甘酢漬け
	白飯 玉子スープ	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！！

