




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“ワンディシェフ”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・4月ゆいま～る食堂献立表

◆ワンディ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
29 (月)	スープハンバーグ 大根のコールスロー	トマトバジルのオムレツ 魚肉ソーセージのサラダ 空豆の豆乳寄せ	5 (月)	ほっけの塩焼き 厚揚げのそぼろあんかけ	牛肉と木の子の白菜包み 玉子豆腐 水羊かん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
30 (火)	チキンハニーマスタード じゃがいものクリームチーズ和え	目鯛の粕漬け焼き 南瓜のフリッター 芽キャベツのおかかまぶし	6 (火)	豚玉井 いんげんの胡麻和え	鯛の酒蒸し かぶとブロッコリーのマスタードオイル焼き 長芋ともずくの酢の物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
31 (水)	鱈のソテーラタウイユ添え 春キャベツレモンマリネ	ローストポーク わかさぎのエスカベージュ 人参とリンゴのデザート	7 (水)	カジキの蒲焼 ひじきの白和え	豚ヒレカツ 焼き茄子 黒胡麻プリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
4月 1 (木)	鶏肉のはちみつレモン焼き 青菜のピーナツ和え	ミックスフライ ハムとチーズのロール巻き くず南瓜	8 (木)	チキンカレー 春キャベツとじゃがいものスパイス炒め 	白身魚の味噌グラタン 刺身こんにやく 玉子サラダ
	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
2 (金)	豚肉と野菜の中華味噌炒め くらげと野菜の和え物 	サーモンのちゃんちゃん焼き 木の芽のザーサイ炒め 茶碗蒸し	9 (金)	鶏胸肉の明太マヨソースかけ 水菜と長ネギとじゃこのサラダ 	鱈の磯辺揚げ 枝豆腐 季節のフルーツ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
3 (土)	鱈の南蛮漬け 葱やっこ	牛柳川煮 揚げ出し豆腐 胡瓜と若芽の酢の物	10 (土)	ポークチャップ ブロッコリーとカリフラワーの和え物	鰯の煮付け 蓮根のきんぴら ところてんの三杯酢
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
4 (日)	鶏肉の唐揚げ温野菜の香味だれ ジャーマンポテト	鰯ステーキ 根菜の煮物 青菜のお浸し	11 (日)	鯖のパン粉揚げ 里芋のそぼろあん	【定食のみ 持ち帰り不可】 きつねうどん ニラ入り厚焼き玉子 あさりのしぐれ煮
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	おにぎり

★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!!

