

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！



# 4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
12 (月)	三色丼 トマトと厚揚げのサラダ	赤魚と牛蒡の煮付け 枝豆豆腐 イカとワカメの酢の物	19 (月)	豚ロースのステーキ 厚揚げのニラだれのせ	まん鯛のピカタ 短冊野菜のポン酢風味 トマトのコンポート
	汁物	白飯		汁物	白飯
13 (火)	ポークビーンズ ほうれん草とベーコンの豆乳コンソメ煮	めばるの唐揚げ五目あんかけ 青菜のきぬた巻き 白玉団子の小倉あんかけ	20 (火)	鯖と大根の煮付け 青菜のピーナツ和え	【特別メニュー 筍づくし膳 1,010円】 〈先付け〉 木の芽和え 〈前菜〉 筍の刺身 〈メイン〉 肉の挟み焼き
	白飯	汁物		白飯	汁物
14 (水)	サーモンのタルタルパン粉焼き 筍と竹輪とこんにゃくのピリ辛煮	牛すき煮 さつま芋天のヨーグルトかけ 胡瓜とカニカマの和え物	21 (水)	油淋鶏 きんぴらごぼう	鯛の菜種焼き 季節野菜の白和え 南瓜と黒豆の茶巾
	白飯	汁物		白飯	汁物
15 (木)	春野菜のポトフ 南瓜サラダ オレンジゼリー	豚ロースと大葉のロールフライ 筍の木の芽和え さつま揚げの煮物	22 (木)	ポークキーマカレー レンコンときのこのスパイス炒め	天ぷら(海老 他3品) 蕪の玉地蒸し 茶そばの和風ゼリー寄せ
	ピラフ	白飯		汁物	ターメリックライス スパイスティ
16 (金)	鶏胸肉のチンジャオロース 春雨サラダ	海老とクレープのグラタン 空豆のプリン(コンソメ味) ゆで卵のニース風	23 (金)	魚の和風ハンバーグねぎソースがけ 切り干し大根とツナの塩昆布和え	鶏八幡巻のブイオン煮 トマト入りスクランブルエッグ 林檎の赤ワイン煮
	白飯	汁物		白飯	汁物
17 (土)	鱈のアクアパッツァ じゃがいもとソーセージのチーズ焼き	豚バラ肉と大根の煮込み 玉子豆腐 焼き茄子	24 (土)	【定食のみ 持ち帰り不可】 肉汁うどん ひじき煮	鰯の唐揚げおろしポン酢 香り山菜のくず煮 マンゴープリン
	白飯	汁物		白飯	汁物
18 (日)	チキンのトマト煮 ブロッコリーとゆで卵のマヨサラダ	鰯の照り焼き 里芋の味噌煮 蒸しシュウマイ	25 (日)	鱈の西京焼き 里芋のそぼろあん	筑前煮 水菜としらすのお浸し 飛龍頭
	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!!

