

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
26 (月)	茄子とトマトのチーズパスタ イタリアンサラダ	鶏もも肉オレンジ煮 茶碗蒸し シメジ茸のりんご和え	3 (月)	てりやきチキン 胡麻たれ冷奴	青魚のどら焼き やわらか豆腐の旨だしゼリーがけ 煮豆
	汁物	白飯		汁物	白飯
27 (火)	鯖の味噌煮 厚揚げと青菜の煮びたし	肉詰めピーマン 蒟蒻の磯辺巻き 南瓜プリン	4 (火)	鯖の香草パン粉焼き 洋風茶わん蒸し	チンジャオロース 焼き餃子 杏仁ゼリー
	白飯	汁物		白飯	汁物
28 (水)	ヤンニョムチキン 野菜のナムル	カニ風味オムレツ 揚げ茄子 九条ねぎのぬた	5 (水)	チキンソテー もやしのカニカマ和え	蕪の海老詰めコンソメ煮 ミニお好み焼き さつまいものレモン煮
	白飯	汁物		白飯	汁物
29 (木)	肉じゃが きのこの卵とじ	平目の白ワイン蒸し クリームチーズのオープンサンド フルーツゼリー	6 (木)	野菜とトマトのクリームカレー かぶと甘夏のサラダ	白身魚のプロヴァンス風 人参と卵のラペ 苺のミルク寄せ
	白飯	汁物		白飯	汁物
30 (金)	鶏のから揚げ れんこんじゃこサラダ	アジフライ 長芋ねぎ味噌焼き ひじきの白和え	7 (金)	豚こま肉と野菜のたれ炒め 韓国風サラダ	サーモンカツレツ マカロニグラタン フルーツ
	白飯	汁物		白飯	汁物
1 (土)	豆乳ごま担々麺 もやしとハムの中華サラダ	カジキ鯖のステーキ 切り干し大根の煮物 枝豆のくず寄せ	8 (土)	ホキフライ 豆苗ともやしのしゃきしゃきサラダ	豚のチリソース炒め 南瓜と黒豆の最中 春雨サラダ
	白飯	汁物		白飯	汁物
2 (日)	ソースとんかつ 鯖フレーク青菜の酢味噌和え	赤魚の煮つけ キャベツのあちら漬け 揚げだし豆腐	9 (日)	鶏肉の塩麴焼き 切り干し大根煮	カレイの煮つけ ブロッコリーの玉子寄せ 青菜のおひたし
	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!!

