

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！



6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 |
|-----------|----------------------------|---|-----------|------------------------------------|------------------------------------|
| 7 (月) | 豚ロース味噌焼き しらすとオクラのおかか和え | 白身魚ムニエル トマトの蜜煮 かぶの洋風そぼろあんかけ | 14 (月) | 照りマヨポークソテー ブロッコリーとカニカマのおひたし | いわしのつみれ吉野煮 枝豆どうふ 青菜のおひたし |
| | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 | | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 |
| 8 (火) | シンガポールチキンライス かぼちゃのサラダ | 鰯のかば焼き 石垣豆腐 季節のフルーツポンチ | 15 (火) | 鯖の塩焼き 枝豆とひじきの白和え | 牛肉の野菜炒め だし巻玉子 イカと胡瓜の明太サラダ |
| | 汁物 | 白飯 汁物 | | 白飯 汁物 | 白飯 吸い物 |
| 9 (水) | 鯖ときのこの酒蒸し 厚揚げそぼろあん | 牛と茄子の重ね焼き わかめとアサリの三杯酢 バナナの天ぷら | 16 (水) | 照り焼きチキン かぶとニンジンの酢漬け | 銀だらのプロヴァンス風 ほうれん草のスフレ コーヒゼリー |
| | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 | | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 |
| 10 (木) | なすのドライキーマカレー オクラのスパイス焼き | 【お持ち帰り不可】 冷やし中華 蒸しシュウマイ 夏野菜のたまり漬け | 17 (木) | アジフライ 茶碗蒸し | 豚とゴーヤのチャンプル 里芋の二色揚げ ごまプリン |
| | ターメリックライス 野菜スープ | 白飯 汁物 | | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 |
| 11 (金) | 鶏もも肉のみそ焼き 野菜のナルム | 海老のけんちん蒸し カリフラワーとブロッコリーのチーズ焼き マンゴーゼリー | 18 (金) | ミラノ風ドリア 野菜サラダ ジュレドレッシング | 鯖の黄金焼き 揚げ茄子田楽 大根おろしそば |
| | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 | | 汁物 | 白飯 汁物 |
| 12 (土) | 赤魚黄身焼き 茄子のからし和え | 豚肉と白菜のうま煮 胡瓜ともずくの酢の物 小倉あん寒天寄せ | 19 (土) | サーモンソテークリームソース りんごのコンポート | 目鯛の煮付け ちくわと胡瓜のおかか和え 南瓜の茶中しぼり |
| | 白飯 汁物 | 白飯 汁物 | | 汁物 | 白飯 汁物 |
| 13 (日) | 若鶏焼きレモン風味 小松菜のうす揚げ煮 | カレイのから揚げ 切り干し大根の煮物 オクラとトマトのサラダ | 20 (日) | 【お持ち帰り不可】 きつねうどん 豚こまと玉ねぎの炒め物 | 肉豆腐 もやしとハムのナムル フルーツ |
| | 白飯 汁物 | 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もご覧いただけます！！

