

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！



7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
5 (月)	三色丼 茄子の煮びたし	鯖の味噌マヨ焼き 大根のそぼろ煮 ミニトマトとカリフラワーの酢漬け	12 (月)	鯖の味噌ちゃんちゃん焼き 青菜のピーナッツ和え	肉じゃが 揚げだし豆腐 ハムと胡瓜の胡麻サラダ
	汁物	白飯		汁物	白飯
6 (火)	ホキのパン粉揚げ ニンジンとブロッコリーの豆乳煮	牛肉のオイスター炒め ビーフンの三色サラダ アプリコットのミルクゼリー	13 (火)	中華あんかけ丼 切り干し大根とちくわの煮物	小エビと夏野菜のかき揚げ 鰻巻き玉子 豆腐の西京漬け
	白飯	汁物		白飯	汁物
7 (水)	とうもろこしのキーマカレー ゴーヤのスパイス炒め ミニトマトのスパイスピクルス ターメリックライス マンゴーラッシー	カニ風味オムレツ 南瓜のいとこ煮 刺身こんにゃくと夏野菜の黄身酢添え	14 (水)	鯖の南蛮漬け 茄子の胡麻よごし	若鶏と季節野菜の冷やしのっぺい きのこのおろし和え ゆで卵の和風グラタン
	白飯	汁物		白飯	汁物
8 (水)	いわしの生姜煮 かぶとカニカマのポン酢サラダ	豚ヒレカツ トマトとアボカドの山かけ グレープフルーツゼリー	15 (木)	白身魚のムニエルバターソース ズッキーニステーキとプチトマト・バターコーン レモンゼリー	酢豚 枝豆のくず寄せ 焼きビーフン
	白飯	汁物		白飯	汁物
9 (金)	鶏肉と豆腐の和風ハンバーグ 茄子とピーマンのしそ味噌	すずきのホイル焼き ブロッコリーの玉子寄せ 枝豆とひじきの白和え	16 (金)	茄子とトマトのミートボール コールスローサラダ	かつおの山河焼き あさりのしぐれ煮 翡翠なすの生姜あんかけ
	白飯	汁物		白飯	汁物
10 (土)	赤魚煮 カリフラワーのあちら漬け	揚げ鶏の野菜あんかけ いんげんと人参のおかか和え 高野豆腐の煮物	17 (土)	【お持ち帰り不可】 そうめん 鶏のから揚げ 炊き込みご飯	鯖の南蛮漬け 豆腐とかぶのサラダ れんこんのきんぴら
	白飯	汁物		汁物	白飯
11 (日)	【お持ち帰り不可】 サラダうどん 冬瓜の煮物 お稲荷	鯖のおろしのせ ゴーヤとカニカマの白和え かぶと油揚げの煮物	18 (日)	しいらの照り焼き 胡瓜とくらげの酢の物	牛すき煮 人参と小松菜の炒め物 とうもろこしの冷製茶碗蒸し
	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!!

