

昼食の数日は、料理を通じて夢にチャレンジしたり、趣味の料理の腕を磨く地域の方々による“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！



8,9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
30 (月)	ナポリタン コールスローサラダ	穴子の卵とじ なす田楽 フルーツ	6 (月)	ごま味噌カツ ツナと三つ葉の冷奴	鱈の野菜あんかけ 大葉と大根のサラダ ブロッコリーと卵のマヨ炒め
	汁物	白飯		汁物	白飯
31 (火)	ホキのタルタルソースがけ ミックスベジタブルのバター風味	牛肉ソース炒め そば粉のくず寄せ にんじんプリン	7 (火)	さわらの塩焼き かぼちゃのマッシュサラダ	豚かたまり肉の煮込み 茹でキャベツの明太和え フルーツポンチ
	白飯	汁物		白飯	汁物
1 (水)	豚の生姜焼き 茶碗蒸し	かじき鮪のけんちん蒸し 大根と海藻の和風サラダ 南瓜のそぼろあんかけ	8 (水)	鶏もも肉のハーブ焼き 海老のクリームグラタン	シーフード八宝菜 おからいなり 揚げさつまいもの蜂蜜和え
	白飯	汁物		白飯	汁物
2 (木)	チキンカレー スパイス玉子 青菜のスパイス炒め	目鯛のホイル焼き 桜海老のミニかき揚げ 白玉ぜんざい	9 (木)	カレー風味オムライス さつまいものヨーグルト和え	すずきと秋野菜の甘味噌焼き アボガドとマカロニのサラダ 抹茶のミルクゼリー
	ターメリックライス マンゴーラッシー	白飯		汁物	白飯
3 (金)	鱈のチリソースがけ ささみときゅうりのさっぱり和え	しいたけハンバーグ 空豆とこんにゃくの白和え 長芋寒天	10 (金)	牛肉とごぼうの柳川風 オクラと鯖の生姜醤油和え	鯛のシュウマイ造り だし巻き玉子 もずくときゅうりの酢の物
	白飯	汁物		白飯	汁物
4 (土)	若鶏の治部煮 きんぴらごぼう	カレーの煮付け 里芋とこんにゃくの煮物 いんげんのゆかり和え	11 (土)	ミックスフライ 春雨サラダ	鶏肉のおろしのせ 揚げだし豆腐 キムチ素麺
	白飯	汁物		白飯	汁物
5 (日)	鰯柚庵焼き 金時豆煮	白菜と豚肉のとろみ煮 ちくわの三色揚げ 天かすときゅうりの冷奴	12 (日)	肉団子の野菜あんかけ 茄子のおひたし	鮭フライ きゅうりとわかめの酢の物 さつまあげと大根の煮物
	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でも→
ご覧いただけます!!

