

2021年もゆいま～る食堂をご利用頂きまして誠にありがとうございました。  
2022年も美味しい食事の提供ができるようスタッフ一同力を合わせていく所存  
です。変わらずご愛顧いただきますようお願い申し上げます。1月1日(出)はイ  
ベントのため終日休業とさせていただきます。



# 12・1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
20 (月)	鱈の和風ペペロンチーノ 野菜サラダ 柚子風味ドレッシング	鶏肉の黄金焼き ほうれん草ともやしの和え物 ビーフンの炒め物	27 (月)	鱈のハーブパン粉揚げ ベーコンとじゃがいものチーズ焼き	豚ばらと大根の煮物 厚揚げの味噌田楽 いんげんのゆかり和え
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
21 (火)	かつ丼 ふろふき大根 田楽味噌がけ	白身魚ときのこの昆布蒸し 揚げ里芋のべっこうあん 色々野菜入りスクランブルエッグ	28 (火)	牛すき煮 小松菜のピーナッツ和え	鱈のどら焼き さつま揚げと大根の含め煮 イカとワカメの黄身酢添え
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
22 (水)	野菜たっぷりちゃんぽん(魚介) フルーツグラタン	やわらか豚のチンジャオロース カニカマの春巻き 杏仁豆腐	29 (水)	赤魚のトマト煮こみ(ラトウイユ添え) ジャーマンポテト	ミートローフ レタスとフルーツのサラダ 玉葱のプリン
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
23 (木)	きのこのポークキーマカレー さつま芋のレモン煮カルダモン風味	かれいの煮付け 里芋の柚子味噌がけ お蕎麦のサラダ	30 (木)	ビビンバ キムチやっこ	カレイの煮付け 小松菜と油揚げの煮びたし きゅうりとツナの和え物
	ターメリックライス チャイ	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
24 (金)	魚介と野菜のつみれクリームシチュー チョコレートプリン	ポークソテーねぎ味噌風味 蕪の揚げ物 酒粕豆乳のババロア	31 (金)	サーモンのムニエルきのこソース かぼちゃのコロッケ	年越しそば むき海老のかき揚げ 白玉ぜんざい
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	汁物
25 (土)	ロールキャベツトマトソース かぼちゃの彩りサラダ	きのこ入りオムレツ ポテトのフリッター クリスマスケーキ	1/1 (土)	<b>終日休業とさせていただきます</b>	
	白飯 汁物	白飯 汁物			
26 (日)	鶏肉とかぶのみぞれあん キノコとパプリカのマリネ	メバルと白菜の和風煮 ひじきの煮物 ワカメとお豆のサラダ	2 (日)	けんちんうどん 小松菜のおひたし	鱈のみそマヨ焼き 春巻き 春菊とこんにゃくの白和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		お稲荷	白飯 汁物

★昼定食 740円 ★昼持ち帰り定食 750円  
★夕定食 840円 ★夕持ち帰り定食 850円  
★夕惣菜のみ 680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!!

