

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！



1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
3 (月)	ほうれん草と白身魚のクリーム煮 イタリアンサラダ	肉団子と白菜のとろみ煮 オクラとキノコの和え物 ちくわの三色揚げ	10 (月)	サーモンカツレツ ポテトサラダ	揚げ鶏の野菜あんかけ 刺身こんにゃく 白菜と桜海老の炒め物
	汁物	白飯		汁物	白飯
4 (火)	ハヤシライス フルーツヨーグルトサラダ	からすカレイのピカタ 南瓜とブロッコリーのマヨネーズ和え 洋風揚げ豆腐	11 (火)	煮込みうどん(キムチ添え) 野菜ナムルとシュウマイ	天ぷら(海老イカ野菜のかき揚げ) 玉子豆腐 冬野菜のおひたし
	汁物	白飯		汁物	白飯
5 (水)	アジフライ 根菜の煮物	牛柳川煮 茹でキャベツとベーコンの和え物 胡麻豆腐	12 (水)	鯖のムニエルタルタルソース添え フルーツゼリー	豚薄切り肉と千切り野菜の生姜焼き 里芋しんじょの豆乳ソース かぶの卵寄せ
	白飯	汁物		白飯	汁物
6 (木)	チキンの照り焼き 温とうふの野菜あん	赤魚の煮付け 切り干し大根の煮物 いんげんと人参のおかか和え	13 (木)	豚しゃぶ肉と縮みほうれん草のスープカレー かぼちゃのサラダ ヨーグルト風味	鱈のごま焼き 枝豆とツナのサラダ 里芋と油揚げの煮物
	白飯	汁物		白飯	汁物
7 (金)	たっぷり野菜のアサリクッパ バンバンジーサラダ キノコ&ごまだれ風味	豚肉のポロネシアンロースト かぶの蒸し煮コンソメ風味 カリフラワーのピクルス	14 (金)	ターメリックライス スパイスティー	きのこオムレツ 長ネギの白ワイン煮 揚げさつまいも
	汁物	白飯		汁物	白飯
8 (土)	温しゃぶのトマトポン酢 里芋の明太子あんかけ	白身魚のおろし煮 揚げシュウマイとうずら卵の生野菜添え りんごの蜜煮ゼリー	15 (土)	八宝菜 中華風冷奴	いなだの二見焼き 筑前煮 季節のフルーツ
	白飯	汁物		白飯	汁物
9 (日)	ぶりとおろし大根の煮付け ホタテの茶碗蒸しあおさあん	肉豆腐 こんにゃくとピーマンのピリ辛炒め 春雨サラダ	16 (日)	具たくさん野菜ポタージュ (鶏肉、かぶ、キノコ) ツナとキャベツのキッシュ	鯛の照り焼き 小松菜のピーナッツ和え ひじきの煮物
	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 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!!

