

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“ワンデイシェフ”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, 2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
31 (月)	あじのバジルチーズフライ トマトとアボガドのマスタード和え	豚バラと大根の煮物 小松菜と油揚げの煮びたし 枝豆とわかめのサラダ	7 (月)	さばの生姜焼き 小松菜と人参の白和え	牛肉の柳川煮 さつま揚げとこんにゃくの煮物 白菜ときゅうりの和え物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
2/1 (火)	カレーうどん ほうれん草の胡麻和えと野菜の漬物	うなぎの卵とじ 冬野菜のポン酢添え 白玉ぜんざい	8 (火)	ビビンパ井 キムチやっこ	おでん あさりのお好み焼き りんごと苺のデザート
		白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
2 (水)	鱒の味噌焼き かぶとさつま揚げの煮物	鴨しゃぶ煮 洋風がんもどき 抹茶のゼリー	9 (水)	キーマカレー スパイス卵 カリフラワーとじゃがいものスパイス炒め	いなだのムニエルバジルソース 冬野菜のマリネ さつま芋とうぐいす豆のゼリー寄せ
	白飯 汁物	白飯 汁物		チャイ	白飯 汁物
3 (木)	チキンのと豆のトマト煮 グリーンサラダ シーザードレッシング	鱈のおろしのみ ねぎと揚げ玉の温奴 キノコとピーマンの和え物	10 (木)	鱈のねぎ味噌バター焼き 厚揚げと根菜の煮物	鶏肉の黄金焼 大根のカニあんかけ なめことオクラのわさび和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
4 (金)	豚野菜のキムチ卵炒め 韓国風サラダ	鯛と冬野菜のつみれ汁 ふきと胡瓜とトマトの胡麻和え 茶碗蒸し	11 (金)	オムハヤシライス 彩り野菜のピクルス	海老すり身のクレープ包み アボガドのカクテル 酒粕のブランマンジェ
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
5 (土)	カレイの煮付け 青菜添え 水ようかん	ピーマンの肉詰めフライ ほうれん草のスフレ みかん釜のデザート	12 (土)	白身魚のソテー ラタトゥイユ添え レンコンとカボチャのサラダ	豚肉の芋煮風煮込み わかめ入り玉子豆腐 マンゴープリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 コンソメスープ	白飯 汁物
6 (日)	ヤンニョムチキン 豆苗とお揚げの和え物	鱈の南蛮漬け 里芋の柚子味噌田楽 ほうれん草とちくわの胡麻和え	13 (日)	ふろふき大根 そぼろあん 春菊としめじのピーナッツ和え	サーモンフライ マカロニときのこのサラダ ほうれん草とコーンのソテー
	白飯 中華スープ	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 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！！

