

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！◆ワンデイシェフの方は顔マーク入りです



# 2月ゆいま～る食堂献立表

夕定食・夕惣菜予約とキャンセル時間は当日の15:00迄にお願い致します

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
14 (月)	サワラと魚介のスープ煮 大根とコーンとハムのサラダ	肉団子と白菜のうま煮 焼き厚揚げの薬味のせ ひじきともやしの和え物	21 (月)	鱈のバター醤油焼き 小松菜とコーンの洋風白和え	親子煮 里芋とこんにゃくの煮物 大根とカニカマのサラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (火)	鶏肉と豆のトマト煮 カボチャとチーズのヨーグルトサラダ	天ぷら(海老、他3品) 蕪風味の茶碗蒸し たくあんと胡瓜のかやく和え	22 (火)	麻婆豆腐 中華春雨サラダ	白身魚のチーズピカタ 春野菜のピクルス スイートポテトのフリッター
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (水)	ぶりと大根の照り焼き 小松菜と人参の胡麻和え	豚角煮の甘酢炒め ビーフンと千切り野菜のサラダ 杏仁豆腐	23 (水)	目鯛のカツレツタルタルソース添え 切り干し大根の大葉梅和え	薄切り豚と千切り野菜のしゃぶしゃぶ風 そば稲荷 焼き芋豆乳プリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (木)	チキンのソテーハニーマスタード ほうれん草と卵のグラタン	赤魚の煮付け トマトのもずく酢和え かぼちゃのそぼろあんかけ	24 (木)	バターチキンカレー ひよこ豆のサラダ	鯖の味噌煮 揚げだし豆腐 ちくわとわかめの酢の物
	白飯 汁物	白飯 汁物		ターメリックライス スパイスティー	白飯 汁物
18 (金)	豚肉と野菜のオイスターマヨ炒め くらげと野菜のサラダ	オムレツ和風きのこあんかけ 揚げ里芋のそば味噌添え りんごの蜜煮	25 (金)	ベーコンときのこの和風パスタ カリフラワーとかぼちゃのピクルス	鯖のミンチ(ねぎとろ)ステーキ ゆで卵とトマトのサラダ 季節のフルーツ
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
19 (土)	長芋の和風グラタン(豚、きのこ、マカロニ) ごぼうと人参の甘唐揚げ	青魚とチーズポテトのオープン焼き アボガドとトマトの黄身酢添え コーヒーゼリー	26 (土)	アジフライ香味ソースがけ 里芋と蓮根の黒ごま和え	やわらかチキンのポトフ ねば野菜のスタミナ和え ホワイトアスパラガスのババロア
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (日)	豆乳坦々うどん 揚げ茄子と厚揚げの煮びたし	鮭ときのこのみぞれ煮 いんげんのピーナッツ和え 高野豆腐の煮物	27 (日)	きのこたっぷりミートローフ ヨーグルトムース オレンジソースがけ	鯖の照り焼き ひじきの煮物 春菊のからし和え
		白飯 汁物		白飯 クリームスープ	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!!

