

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



# 3月ゆいま～る食堂献立表

★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)	チキンのおろし煮ポン酢ソース 芽キャベツのおかかまぶし	鱈の味噌焼き ひじきの煮物 ツナといんげんの和え物	21 (月)	麻婆豆腐 春雨のサラダ	鮭の野菜あんかけ オクラと長芋のポン酢和え ちくわの3色揚げ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (火)	海老ピラフのオムライス シーザーサラダ	牛すき煮 長芋のたらこ和え 茶碗蒸し	22 (火)	鱈の竜田揚げなめこおろし添え 茄子といんげんの胡麻和え	豚肉のステーキグラタン クリーミーなポテトサラダ ワインゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (水)	白身魚のカツレツ かぶとブロッコリーのマスタードオイル焼き	和風ハンバーグ ふきとこんにゃくのぬた トマトのコンポート	23 (水)	オムハヤシライス 豆とじゃがいものサラダ	赤魚と牛蒡の煮付け いかと胡瓜の酢の物 ごま豆乳プリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (木)	鯖の塩麹焼き 卵とトマトのマヨ和え	豚肉と柳川風 きゅうりと中華くらげの和え物 小松菜ときのこの煮びたし	24 (木)	鯖と春キャベツのカレー ミントポテトフライ	豚肉のケチャップ炒め 豆苗とベーコンのソテー かぼちゃと干しぶどうのサラダ
	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)	鶏肉のオイスターマヨ焼き 野菜のおひたし	鮭のソテーマスタードクリームソース 卵とアボガドのサラダ 抹茶ババロア	25 (金)	豆乳担々麺 小松菜としめじの煮びたし	いなだのフライ ふろふき大根 ミルクレープ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (土)	白身魚のしんじょ蒸し 海草サラダと揚げワンタン	手作りポテトコロケ 春野菜入りオープンオムレツ 季節のフルーツ	26 (土)	アジの味噌だれオープン焼き 甘酒ゼリーと水ようかん	広東風酢豚(パイナップル入り) ザーサイときのこの白和え 杏仁豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (日)	レンコンのはさみ揚げ 彩野菜のゼリー寄せ	肉団子とペンネのトマト煮 ほうれん草とコーンのソテー フルーツポンチ	27 (日)	豚肉と大根のかき揚げ はんぺん入り茶碗蒸し甘酢あん	カレイの煮付け 車麩の卵とじ 春雨とキャベツのサラダ
	白飯 汁物	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!!

