

昼食の数は、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！◆毎週金曜日はワンディシェフの日。顔入りマークが目印です。



4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
11 (月)	鯖の味噌煮 ひじきの白和え	豚肉と大根の煮物 きのこピーマンの炒め物 フキの辛味噌和え	18 (月)	チキンと野菜のトマト煮 リンゴ入りポテトサラダ	鱈のおろしのせ 小松菜と油揚げの煮浸し キャベツとちくわの磯辺和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (火)	鶏のから揚げチリソース 青菜のピーナッツ和え	鰯ステーキ 青菜とわかめのいり卵 納豆おろし和え	19 (火)	赤魚の照り焼き 湯豆腐のカニカマあん	天ぷら(海老・春野菜3品) 茶碗蒸し 糸こんにゃくと蓮根のきんぴら
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
13 (水)	鱈の白ワイン蒸しプロヴァンスソース さつまいものレモン煮	洋風茄子の肉詰め焼き 春野菜入りスクランブル くず南瓜	20 (水)	豚のハーブロースト ボイルキャベツのツナ和え	白身魚の香菜風味 かぶの薄くず煮 マンゴープリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
14 (木)	ホワイトオムライス 温野菜のオリーブオイル焼き	鮭の野菜あんかけ なめことオクラのわさび和え 高野豆腐の煮物	21 (木)	サーモンカツレツ マカロニグラタン	鶏肉の照り焼き いんげんのゆかり和え 里芋の甘味噌がけ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (金)	豚肉の生姜焼き ポテマカサラダ 	アジとキャベツのキッシュ風 ほうれん草とえのきのおひたし フルーツゼリー	22 (金)	きのこたっぷりカレー ひよこ豆のサラダ 	煮豚 カニカマとキャベツの天津風 サイコロフルーツサラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		十六穀米 スパイスティー	白飯 汁物
16 (土)	さくらまつり特別メニュー ¥500 ゆいま～る特製ドライカレー 	甘味噌ハンバーグ ちくわの梅わさび添え ブロッコリーとトマトのヨーグルマヨ和え	23 (土)	魚の煮つけごぼう添え 茶碗蒸しカニカマあんかけ	アジフライ ジャガイモとキムチのチーズ焼き コーヒーゼリー
		白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (日)	とり天うどん ホタテとわかめの酢の物	肉団子と白菜のとろみ煮 がんもの煮物 切り干し大根とほうれん草のマヨコーンサラダ	24 (日)	ポテトのポタージュミートボール入り 根菜のサラダ	鱈のごま焼き 厚揚げと白滝の煮物 ほうれん草とひじきのピーナッツ和え
	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!!

