



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！◆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。



5・6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	
23 (月)	赤魚のチーズパン粉焼き 南瓜のそぼろ煮カレー風味		豚肉ときのこのクリームシチュー スクランブルエッグ フルーツゼリー		30 (月)	チキンカツレットマトソース添え 小松菜としらすのお浸し		鯖とじゃがいもの煮物 もやしとニラの炒め物 青梗菜とツナのサラダ	
	白飯	汁物	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
24 (火)	スパゲティミートソース エッググラタン		白身魚の笹蒸し あさりとしめじのしぐれ煮 トマトとアボカドのサラダ		31 (火)	鮭のみそ焼き ビーフンのサラダ		合鴨のステーキ ごぼうの飛龍頭 トマトのコンポートゼリー	
		汁物	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
25 (水)	鯖の竜田揚げ香味ダレ 大根とさつま揚げの煮物		豚ヒレカツ八丁味噌ソース 焼きナス 季節のフルーツ		1 (水)	ポークビーンズトマト煮込み かぼちゃとアーモンドのサラダ		鱈のマスタード風味 茄子のラザニア風 抹茶のパバロア小倉あんのせ	
	白飯	汁物	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
26 (木)	豚肉の生姜焼き 青菜の胡麻和え		鱈の彩り焼き お蕎麦のサラダ 白菜と竹輪の煮蒸し		2 (木)	鱈の白ワイン蒸しトマトハーブソース フルーツヨーグルトサラダ		肉団子と白菜のとろみ煮 厚揚げとこんにゃくの煮物 いんげん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
27 (金)	鶏むね肉と野菜の中華炒め 春雨サラダ 		回鍋肉 イカと胡瓜のナムル 杏仁豆腐		3 (金)	鶏と魚の和風ハンバーグ  蓮根としめじのサラダ		鯛のホイル焼き ちくわの梅わさび添え 茹でキャベツとしらす添え	
	白飯	汁物	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
28 (土)	なめこおろしそば 里芋と豚肉の煮物		海老フライ 蕪の茶碗蒸し 酒粕のブラマンジェ		4 (土)	海老のしんじょ揚げ 南瓜のいとこ煮		鶏ささみのさっぱり天ぷら とうもろこしの玉子豆腐 フルーツ寒天	
		汁物	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
29 (日)	和風ハンバーグ 豆乳ゼリー黒蜜がけ		鰯の照り焼き 切り干し大根とたくあんの納豆和え 豆腐の卵あんかけ		5 (日)	あんかけ焼きそば 豆苗とお揚げの胡麻和え		カレイの煮付け 高野豆腐の煮物 刺身こんにゃく	
	白飯	汁物	白飯	汁物			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!!

