

昼食の教日は、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。



6・7月ゆいま～る食堂献立表

★夕食・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
20 (月)	鮭のホイル焼き 小松菜と人参のピーナッツ和え	鶏肉となすの甘酢炒め ちくわとこんにゃくの煮物 オクラときのこの和え物	27 (月)	鶏の唐揚げのチリソース がんもどきと切り干し大根の煮物	海老フライ くずきりと胡瓜の酢味噌かけ ワカメ入り玉子豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
21 (火)	冷し豆乳の胡麻担々麺 揚げ茄子の煮浸し	エビとイカの春巻き カニカマとコーンの中華和え スイカとマンゴーのカクテル	28 (火)	アジの南蛮漬け ほうれん草とえのきのお浸し	豚バラ肉と冬瓜の旨出しあんかけ あさりのみぞれ和え 揚げ野菜のヨーグルト添え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
22 (水)	鰯と大根の煮物 新じゃがいものサラダ	豚肉の大葉巻揚げ 小松菜とちりめんじゃこの煎り煮 とうもろこしのプリン	29 (水)	夏野菜の和風カレー グリーンサラダ	カレーと根菜の煮物 かぶのカニカマあんかけ めかぶとみょうがの冷奴
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
23 (木)	鶏モモ肉の照り焼き あさりと青菜の白和え	鱈と厚揚げのみぞれ和え 里芋の田楽 胡瓜と納豆のポン酢和え	30 (木)	魚介たっぷりのペスカトーレ ステーキやさい	豚肉と白菜のうま煮 いんげんとちくわの炒め物 ほうれん草ときのこの胡麻和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
24 (金)	バターチキンカレー ひよこ豆とトマトのサラダ 	鱈の味噌マヨ焼き さつま揚げと切り昆布の煮物 茄子と大葉の和え物	1 (金)	鶏肉とネギのたれ炒め  長芋と夏野菜の塩昆布和え	冷やし中華 焼きはんぺん 杏仁豆腐
	ターメリックライス スパイスティ	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
25 (土)	鮭のポテトソースグラタン アボカドときのこのサラダ	牛肉と夏野菜の煮物 イカの納豆和え 白玉のずんだ和え	2 (土)	野菜とミニホタテのかき揚げ 冷し茶碗蒸し	チンジャオロースー 冷奴の干しエビのせ トマトのレモンゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
26 (日)	冷しうどん 高野豆腐の卵とじ	シーフードと豆のハンバーグ 蕪のそばろ煮 季節のフルーツ	3 (日)	鶏の照り焼きと筑前煮 水ようかん	イサキのムニエルバジル風味 きゅうりとしらすの山葵漬け添え 五色なます
	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!!

