

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。



# 7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
4 (月)	鯖の味噌グラタン 茄子と胡瓜のみょうが和え	肉詰めピーマンフライ 冷し夏野菜 白桃のゼリー寄せ	11 (月)	手作り肉団子と大根の煮物 ゆで卵とブロッコリーの和風ドレ和え	黄金かれいのネギだれかけ 里芋とちくわの煮物 オクラとキノコのわさび和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
5 (火)	長崎トルコライス (豚カツ・ピラフ・ナポリタン) ニース風サラダ	鱈のおろし添え ひじきの煮物 南瓜と干しぶドウのサラダ	12 (火)	サーモンカツレツのタルタルソース じゃこと明太おろしのせ冷奴	豚ヒレ肉の串揚げ 焼きナスのおぼろ昆布のせ ところてん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
6 (水)	鯖の南京蒸し いんげんとロースハムの胡麻和え	豚肉の竜田揚げ 柳川豆腐 冷ししゅるこ	13 (水)	トマトハヤシのオムライス コンビネーションサラダ	鱈のたたき姿盛り 彩野菜の水貝風 バナナのプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
7 (木)	鶏のハーブ焼き 新じゃがいものクリーミーサラダ	鰯と豆腐の煮物 車麩の玉子とじ 蕎麦のサラダ	14 (木)	目鯛の照り焼き カニカマの茶碗蒸し	親子煮 キムチそうめん さつま揚げと大根の煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯
8 (金)	ひよこ豆とじゃがいものカレー 青菜のスパイス炒め 	ちらし寿司 焼きとうもろこしと枝豆 かぶの蜜煮	15 (金)	豚肉と野菜のマスタードポン酢炒め サラダ 	海老の天ぷら(2本) 南京のくず寄せ 夏野菜のキャベツ巻き
	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
9 (土)	白身魚とレンコンの磯辺揚げ 和風野菜のピクルス	鰻のひつまぶし風 冬瓜の黒ゴマあんかけ もずくの三杯酢	16 (土)	アジの香草パン粉 キノコとキャベツのキッシュ	合鴨と鶏むね肉の冷製 なすの素揚げ染めおろし グレープフルーツゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
10 (日)	鶏モモ肉の野菜巻き ひじきと豆の白和え	白身魚のケチャップ炒め はんぺんのハムチーズ焼き フルーツカクテル	17 (日)	和風カレーそば 甘辛鶏そぼろのいなり寿司	豚肉と茄子のしゃぶしゃぶ風 揚げだし豆腐のきのこあんかけ ほうれん草ともやしの和え物
	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!!

