

体に優しく、美味しい食事で日々の笑顔と健康作りを応援します
 食べることで幸せを感じ、こころが豊かになる地域の食卓！


ゆいま～る食堂にいらしてみませんか？

★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



11月ゆいま～る食堂献立表

営業時間 昼11:30～13:30(L.O.13:00) 夕18:00～20:00(L.O.19:30)

| | 昼定食 | 夕食 | | 昼定食 | 夕食 |
|-----------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 7 (月) | 若鶏のてりやき かにかまぼこの茶碗蒸し 白飯 汁物 | ブリの味噌漬け焼き 切干大根の煮物 はんぺんときゅうりのサラダ 白飯 汁物 | 14 (月) | カレイのパン粉焼き ハムと西洋野菜の白和え 白飯 汁物 | 広東風酢豚 カブとチンゲン菜のスープ煮 杏仁豆腐 白飯 汁物 |
| 8 (火) | マスのカツレツ タルタル添え ブロッコリーとカリフラワーのツナサラダ 白飯 汁物 | 和風ポトフ りんごとほうれん草のゴマ味噌和え 白玉団子とタピオカの蜜煮 | 15 (火) | デミグラスソース煮込みハンバーグ ミモザサラダ 白飯 汁物 | 海老と季節野菜の天ぷら 里芋の田楽 茶碗蒸し 白飯 汁物 |
| 9 (水) | ポークトマトビーンズ煮込み 紅茶のプリン 白飯 汁物 | 海老団子とギョウザのスープ煮 豆腐のピカタ そばいなり 白飯 汁物 | 16 (水) | 赤魚の煮付け 湯豆腐の野菜あんかけ 白飯 汁物 | 合鴨ロースと南京の挟み焼き 白菜と塩コンブのサラダ ふろふき大根 白飯 汁物 |
| 10 (木) | タラのけんちん蒸し 筑前煮 汁物 | 豚肉とピーマンの甘辛炒め 車麩の卵とじ もやしとちくわのごま和え 白飯 汁物 | 17 (木) | カレー南蛮(うどん) 白菜の浅漬け 白飯 汁物 | 白身魚の中華野菜あんかけ シュウマイ 春雨サラダ 白飯 汁物 |
| 11 (金) | 鶏のから揚げ 中華風春雨サラダ 白飯 汁物 | 特大カニカマのオムレツ レタスとトマトの胡麻和え 酒粕のデザート 白飯 汁物 | 18 (金) | 大根と厚揚げと豚肉の炒め煮 ブロッコリーとゆで卵と ツナサラダ  白飯 汁物 | 豚しゃぶ肉の味噌煮込み ほうれん草とエノキのお浸し カブの蜜煮 白飯 汁物 |
| 12 (土) | 白身魚のソテー キノコのソース ブロッコリーとツナのサラダ 白飯 汁物 | 回鍋肉(ホイコーロー) カブの酢の物 蒸し南京(かぼちゃの蒸し物) 白飯 汁物 | 19 (土) | 鶏のから揚げと野菜の甘酢あんかけ サツマイモのプリン 白飯 汁物 | タラとほうれん草の柚子風味 ゆで卵とブロッコリーのチーズ焼き 長芋ときゅうりのゴマ酢 白飯 汁物 |
| 13 (日) | ロールキャベツ 柿と紫玉ねぎのサラダ 白飯 汁物 | さわらの磯辺揚げ いんげんとツナの和え物 小松菜と油揚げの煮浸し 白飯 汁物 | 20 (日) | 赤魚の竜田焼き 青菜添え キノコとかぼちゃの白和え 白飯 汁物 | 肉団子のすき焼き風味煮 高野豆腐の煮物 しめじとオクラのおろし和え 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！！

