


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



1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	夕定食		昼定食	夕定食
2 (月)	若鶏の唐揚げ 青菜ともやしのピーナツ和え	メバルの白菜包み蒸し 揚げ里芋の明太和え 人参プリン	9 (月)	白身魚の中華あんかけ 揚げ餃子	豚肉とキャベツのケチャップ炒め マカロニサラダ いちごミルクプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
3 (火)	鱈のホイル焼き 湯豆腐の野菜あんかけ	チキン南蛮 インゲンとちくわのマヨ和え 車ふの卵とじ	10 (火)	鶏肉のクリームシチュー コンビネーションサラダ	魚介入り豆腐ハンバーグ 白菜コンソメ焼 長芋とアボカドの柚子胡椒風味
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
4 (水)	豚ロースのカツ煮 レタスとツナのサラダ	鱈のどら焼き 大根とサツマ揚げの煮物 トマトと季節野菜の黄身酢添え	11 (水)	赤魚の照り焼き 茶碗蒸し	合挽肉の茄子団子包み揚げ くず寄せ南京 若布と胡瓜とじゃこの酢の物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
5 (木)	鯖の香味だれ レンコンのキンピラ	肉団子と春雨の和風スープ煮 高野豆腐の含め煮 青菜のお浸し	12 (木)	豚肉のトマト煮 サツマ芋甘煮	鱈フライタルタルソース 豆苗の卵炒め フルーツカクテル
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
6 (金)	豚肉と野菜の中華炒め 切干大根とツナの昆布和え 	天ぷら(エビ・イワシ・野菜三点) ワカメ入り玉子豆腐 リンゴの赤ワイン煮	13 (金)	鱈のけんちん蒸し 南京のいとこ煮	やわらか豚の串揚げ あさりときのこのしぐれ煮 春雨サラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
7 (土)	鱈と野菜のみぞれあん ブロッコリーといかの磯辺和え	メンチカツ八丁みそソース キャベツとベーコンの炒め煮 ヨーグルトムース	14 (土)	鶏の照り焼き キノコのピクルス	ソイと冬やさいの酒蒸し ポテトとベーコンのアンチョビ和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
8 (日)	豆乳タンタン麺(うどん) 柿の羊かん又は甘酒	ぶりと白菜の煮付け カニカマと三つ葉の卵焼き 枝豆とひじきの白和え	15 (日)	カレーとごぼうの煮付け オクラと里芋の磯辺揚げ	豚肉の柳川煮 厚揚げの煮物 オクラとなめこのわさび和え
	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！！

