

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？



3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(L.O.13:00) 夕18:00～20:00(L.O.19:30)

	昼定食	夕食		昼定食	夕食
27 (月)	白身魚のチーズピカタ ポテトサラダ 白飯 汁物	豚肉の生姜焼き 大根の明太マヨ和え ちくわと豆苗の炒め物 白飯 汁物	6 (月)	鶏肉と厚揚げの照り煮 あさりとワカメの酢の物 白飯 汁物	鮭フライ かぼちゃと干しぶどうのサラダ ココアプリン 白飯 汁物
28 (火)	チキントマトシチュー 蒸しシュウマイの生野菜添え 白飯 汁物	ミックスフライ 筑前煮 果物 白飯 汁物	7 (火)	赤魚の磯辺揚げ 里芋のそぼろ煮 白飯 汁物	豚肉と白菜のスープ煮 味噌漬け豆腐 きゅうりとツナの和え物 白飯 汁物
1 (水)	鱈の甘辛煮 揚げだし豆腐のかにかまあん 白飯 汁物	ロールキャベツのコンソメ煮 ミニ春巻き トマトのサラダ 白飯 汁物	8 (水)	オムハヤシライス ツナとトマトの生野菜サラダ 白飯 汁物	鯛とほうれん草のグラタン カリフラワーのたらこ和え 海草の玉子寄せ 白飯 汁物
2 (木)	豚ロースのカツ煮 小松菜の白和え 白飯 汁物	鱈の味噌マヨ焼き ほうれん草ともやしの青のり和え フルーツポンチ 白飯 汁物	9 (木)	鯖の大葉味噌焼き さつまいもの小倉添え 白飯 汁物	鶏肉の黄金焼き はんぺんと胡瓜のわさび醤油和え 切干大根とさつま揚げの煮物 白飯 汁物
3 (金)	鶏むね肉と野菜の中華炒め くらげのサラダ 白飯 汁物	うなぎちらし寿司 季節野菜の天ぷら デザート 汁物	10 (金)	3種類のきのこハンバーグ ブロッコリーと卵のオーロラサラダ 白飯 汁物	鱈のカツレツ 蕪の銀あんかけ 抹茶プリン 白飯 汁物
4 (土)	マーボー豆腐 春雨サラダ 白飯 汁物	白身魚のマスタード風味焼き 茄子の揚げびたし グレープフルーツゼリー 白飯 汁物	11 (土)	ホキのムニエル 玉ねぎソース キャベツとベーコンのキッシュ 白飯 汁物	牛肉の煮込み ごま豆腐 白玉ぜんざい 白飯 汁物
5 (日)	鱈の胡麻醤油焼き 青菜添え 茶碗蒸し きのこあん 白飯 汁物	豚肉と豆腐のあんかけ煮 お麩と小松菜の卵とじ オクラと長芋の和え物 白飯 汁物	12 (日)	鶏もも肉の野菜巻き 南瓜のヨーグルトサラダ 白飯 汁物	かれいの竜田揚げ 野菜あんかけ いんげんときのこの炒め物 きゃべつとカニカマのサラダ 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！！

