

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？



# 2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
13 (月)	鮭と温野菜のホイル焼き 小松菜とあさりの白和え	豚肉と蒲鉾の卵とじ きのこ三つ葉のおひたし 厚揚げののら味噌のせ	20 (月)	チキンカツレツ さつまいのヨーグルト和え	メバルのオニオンソースがけ キャベツと炒り卵のサラダ ミルクプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
14 (火)	おろし大根のハンバーグ 大根と塩昆布のしそ和え	天ぷら三種盛り 南京の煮物 お浸し	21 (火)	鯖の味噌煮 揚げだし豆腐	鶏肉とトマトの重ね焼き レタスサラダ フルーツ寒天
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (水)	ぶりの照り焼き トマトと卵のマヨ和え	蒸し鶏の胡麻だれかけ ゴボウとさつま揚げの煮物 フルーツポンチ	22 (水)	チキンタツタねぎだれ 小松菜のおひたし	鱈の明太マヨ焼き 大根のお粥煮ネギ味噌添え きゅうりの胡麻酢和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (木)	チキンカレー コンビネーションサラダ	鱈の野菜あんかけ がんと青菜の煮物 わかめとカリフラワーのツナサラダ	23 (木)	白身魚とやさいの黒酢あん いんげんと人参のピーナツ和え	豚肉と白菜のとろみ煮 ほうれん草と油揚げの煮浸し 三つ葉ともやしのゆかり和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	しょうがご飯 汁物
17 (金)	サワラの西京焼き 切り干し大根の煮物	肉豆腐 揚げ茄子とトマトのおろし添え 果物	24 (金)	冬野菜のポトフ 人参のプリン	イワシの香味焼き 車麩とゆで卵の煮物 苺のデザート
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (土)	親子あんかけうどん 水ようかん	魚介と野菜のケチャップ炒め 高野豆腐とさつまいの含め煮 マカロニサラダ	25 (土)	ソイの竜田揚げ 青菜と揚げの辛子和え	チキンのタルタル焼き 蕪のカニカマあんかけ りんごの赤ワイン煮
	白飯	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (日)	赤魚と野菜のみぞれ煮 伊達巻き	鶏肉の照り焼き 豆腐のかにかまあんかけ 竹輪とぜんまいの煮物	26 (日)	ミートボールとジャガイモのポタージュ キャベツと紫玉ねぎのコールスロー	赤魚の煮付け 南京のそぼろあんかけ 海草と蓮根のサラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯	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！！

