


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？



4月&5月ゆいま～る食堂献立表

★夕食・夕惣菜の予約は当日の15時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
24 (月)	豚肉の生姜焼き ポテマカサラダ 	アジの南蛮漬け 高野豆腐の煮物 きゅうりとカニカマの酢の物	1 (月)	ゆで鶏のごまだレかけ 冷奴のザーサイのせ	タラと白菜のクリームシチュー キャベツとベーコンのソテー マカロニサラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
25 (火)	ホキの和風ピカタ ちくわと胡瓜の胡麻ドレ和え	豚バラ肉と大根の煮漬け アサリのおやき 若布豆腐	2 (火)	鰯のタンドリー焼き スイートポテトのヨーグルト添え	鶏の照り焼き いんげんときのこの煮びたし 大根と三つ葉の和え物
	白飯 汁物			白飯 汁物	白飯 汁物
26 (水)	カレーうどん チンゲン菜のピーナツ和え いなり寿司	海老の天ぷら たけのこもち 抹茶のデザート	3 (水)	麻婆豆腐 杏仁寒天	鰻のちらし寿司 春野菜の天ぷら かぶの卵寄せ
		白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
27 (木)	デミグラスハンバーグ 洋風茶碗蒸し	鱈のみぞれがけ ほうれん草ともやしの和え物 車麩の卵とじ	4 (木)	サーモンカツレツ 青菜の白和え	牛肉の柳川煮 キャベツと大豆の和え物 フルーツ缶と小倉あん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
28 (金)	白身魚の煮漬け シュウマイの野菜あんかけ	ポークシチュー 人参のフレンチサラダ フルーツグラタン	5 (金)	オムハヤシ ニース風サラダ	鰹のどら焼き 南京のはちみつレモン風味 山菜の酢味噌和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
29 (土)	鶏のから揚げねぎポン酢 白桃ゼリー	白身魚の明太焼き 野菜の卵炒め 南京プリン	6 (土)	キノコとトロロのお蕎麦 カニカマと胡瓜の押しずし	焼き豚(チャーシュー) 茄子の中華風 魚介と胡瓜のナムル
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
30 (日)	赤魚と牛蒡の煮付け 豆苗サラダ	豚ヒレカツ 春野菜の白酢和え 長芋の味噌田楽	7 (日)	ハンバーグきのこソース フルーツとプリン	かれいの煮付け 里芋のそぼろあんかけ 刺身こんにゃく
	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!!

