


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？



5月&6月ゆいま～る食堂献立表

夕食・夕惣菜の予約は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
22 (月)	鮭のホイル焼きおろしポン酢 根菜の煮物	鶏肉と大根の煮物 ほうれん草と油揚げの胡麻和え がんもの含め煮	29 (月)	ふわとろ卵のカツ煮 アサリと青菜の白和え	サーモンフライ カボチャとレーズンのサラダ ミルクプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
23 (火)	クリームリゾット ミモザサラダ	ぶりの照り焼き 高野豆腐の煮物 刺身こんにゃく	30 (火)	鱈の香味だれ 小松菜とじゃこのお浸し	和風ロールキャベツ 胡瓜と若布の酢の物 フルーツポンチ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
24 (水)	白身魚のフライ 茶碗蒸し	牛柳川煮 カリフラワーの明太和え 南京の小倉あんかけ	31 (水)	肉汁つけうどん 根菜の煮物 昆布のおにぎり	ミックスフライ 海藻の卵寄せ コーヒーゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
25 (木)	麻婆茄子 杏仁豆腐	白身魚の竜田揚げ もずくと長芋の酢の物 だし巻き卵	1 (木)	鱈とあさりの白ワイン蒸し ポテトとソーセージのジャーマン風	鶏肉と玉ねぎの卵とじ なめことオクラの和え物 揚げ出し豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
26 (金)	赤魚の煮物 きゅうりとキャベツの浅漬け	豚の角煮 胡麻豆腐 果物	2 (金)	豆腐入り和風つくねハンバーグ きゅうりとミョウガの浅漬け 	カレーのカツレツ 海藻サラダ フルーツコンポート
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
27 (土)	ミートスパゲティー 根菜サラダ	カツオのハンバーグ 春雨五目炒め ヨーグルトのデザート	3 (土)	ホキのムニエルパプリカソース じゃがいもとキノコのキッシュ	肉じゃが ミニ春巻き 焼きナス
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
28 (日)	カレーの唐揚げ野菜あん 2層仕立ての水ようかん	肉団子とお豆腐の煮物 いんげんとツナの和え物 小松菜と油揚げの煮浸し	4 (日)	キャベツ入りメンチカツ カボチャのプリン	海鮮卵とじ 豆腐のみそ漬け トマトのサラダ
	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！！

