

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？



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 |
|-----------|---------------------------------------|---|-----------|---|--|
| 5 (月) | ぶりのバジル焼き りんご入りマカロニサラダ 白飯 汁物 | 豚肉の柳川風 切干大根の煮物 ほうれん草としらすの和え物 白飯 汁物 | 12 (月) | 豚肉と野菜の生姜焼き ゆで卵とポテトのサラダ 白飯 汁物 | 白身魚のねぎだれがけ 大根のそぼろあんかけ いんげんのゆかり和え 白飯 汁物 |
| 6 (火) | 鶏肉のから揚げ いんげんとロースハムの胡麻和え 白飯 汁物 | かれいの煮付け はんぺんときゅうりの明太マヨ和え とうもろこしのプリン 白飯 汁物 | 13 (火) | ホキフライ 厚揚げと野菜の煮物 白飯 汁物 | 鶏肉の八幡巻き 焼きはんぺんの胡麻マヨ和え 果物 白飯 汁物 |
| 7 (水) | アサリのスパゲッティ白ワイン風味 ニース風サラダ 汁物 | 豚肩ロースのチーズピカタ ブロッコリーの天ぷら りんごの赤ワイン煮 白飯 汁物 | 14 (水) | デミハンバーグ 冷し夏野菜 白飯 汁物 | 鱈の煮おろし レンコンの磯辺揚げ きゅうりとわかめの酢の物 白飯 汁物 |
| 8 (木) | とろとろたまごのオムハヤシ 海老ブロッコリーサラダ 白飯 汁物 | イナダと茄子の揚げ煮 長芋とちくわ納豆和え ところてん 白飯 汁物 | 15 (木) | 赤魚の煮付け 揚げ茄子の大根おろしのせ 白飯 汁物 | 鶏肉の黄金焼き 里芋の甘味噌がけ オクラときこの和え物 白飯 汁物 |
| 9 (金) | 鯖のどら焼き 冷奴の明太ソースがけ 白飯 汁物 | 肉団子と根菜の春雨煮 車麩の卵とじ わかめとみょうがの酢の物 白飯 汁物 | 16 (金) | 茄子と豚肉の中華炒め ポテマカサラダ 白飯 汁物 | 海老天(2本) 茶碗蒸し かつおのたたき(ミニ) 白飯 汁物 |
| 10 (土) | マーボー豆腐 フルーツゼリー 白飯 汁物 | 目鯛のかすづけ焼き ごぼうとあさりのしぐれ煮 蕪のコンポート 白飯 汁物 | 17 (土) | 白身魚とジャガイモのオープン焼き ブロッコリーとひじきのサラダ 白飯 汁物 | 焼きなすのハッシュドビーフ添え クリームチーズのカナッペ フルーツヨーグルトゼリー 白飯 汁物 |
| 11 (日) | 鱈のしんじょう蒸しみぞれあん ひじきの炒め煮 白飯 汁物 | 豚肉と玉ねぎのケチャップ炒め トマトときゅうりのサラダ 小松菜とベーコンのソテー 白飯 汁物 | 18 (日) | 鶏肉のソテートマトソース エッグバナナタルト 白飯 汁物 | 鮭のおろしのせ 揚げ出し豆腐 ほうれん草と油揚げの煮浸し 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！！

