

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。



8月ゆいま～る食堂献立表

昼定食・弁当の予約は当日、10時まで。
夕食・夕惣菜の予約は当日、15時までお願い致します。

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
14 (月)	鱈とかぼちゃのつつみやき 揚げ茄子の煮浸し	豚肉ともやしのポン酢がけ 夏野菜の揚げ浸し 車麩の卵とじ	21 (月)	オムハヤシ コンビネーションサラダ	白身魚の玉ねぎソースがけ 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
15 (火)	スパゲティミートソース ポテトサラダ	海老フライ あさりとひよこ豆の黄身酢添え 白玉汁粉	22 (火)	鰯の照り焼き 豆腐のそぼろあんかけ	牛柳川煮 きのこポテトの蒸し焼き ところてん
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (水)	赤魚の煮物 いんげんとちくわの胡麻和え	ポークソテー ねぎダレがけ 厚揚げのきのこあんかけ いんげんとにんじんのゆかりあえ	23 (水)	かつ煮 冷奴のツナおろしのせ	カツオの刺身 根菜のかき揚げ 果物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (木)	おろしハンバーグ 小松菜の白和え	ゴーヤチャンプルー 沖縄風そうめん 黒糖プリン	24 (木)	ざるそば かき揚げ 鮭と大葉のおにぎり	チキン竜田揚げ マカロニときのこのサラダ フルーツカクテル
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (金)	サバの味噌煮 きゅうりとキャベツ酢の物	煮豚 揚げさつまいものはちみつかけ スパ和風和え	25 (金)	豚しゃぶ 里芋の煮物	ホキの酒蒸し 茄子の田楽 抹茶ようかん
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (土)	鶏チリソース 青菜とイカの和え物	カニカマのオムレツ 揚げシュウマイ野菜添え 茶そばのゼリー寄せ	26 (土)	赤魚の胡麻醤油焼き 筑前煮	ロールキャベツ 揚げ春巻き 冷しトマトのアボカドソース
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (日)	マスのフライ野菜だれ 伊達巻	親子煮 冷奴 ほうれん草ともやしの和え物	27 (日)	肉詰めピーマン きなこプリン	鱈の明太マヨソースがけ はんぺんときゅうりのサラダ なめことオクラのわさび和え
	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一
 覧いただけます!!

