



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

【お願い】 昼定食：弁当の予約は当日 10:00まで
 夕定食：夕惣菜の予約は当日 15:00まで



10月ゆいま～る食堂献立表

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	夕定食		昼定食	夕定食
25 (月)	赤魚の照り煮 キャベツと塩昆布の和え物 白飯 汁物	豚肉の柳川風 切り干し大根の煮物 ほうれん草としらすのわさび和え 白飯 汁物	2 (月)	ローストポーク トマトのババロア 白飯 汁物	鱈の野菜あんかけ 厚揚げのねぎだれがけ いんげんと人参のおかか和え 白飯 汁物
26 (火)	鶏肉のから揚げ 根菜の煮物 白飯 汁物	目鯛の山かけ蒸し ニラ入り卵焼き 秋の実重ね(季節のフルーツ) 白飯 汁物	3 (火)	鱒のカツレツ おからのサラダ 白飯 汁物	鶏の八幡巻き 小鱈のフライ 白玉ぜんざい 白飯 汁物
27 (水)	鯖の塩麴焼き 青菜の胡麻和え 白飯 汁物	牛肉のすき煮 納豆の大葉包み揚げ 枝豆と栗の白和え 白飯 汁物	4 (水)	デミハンバーグ マカロニとひよこ豆のサラダ 白飯 汁物	魚介の卵とじ 焼きなす 花豆とサツマ芋のポンチ 白飯 汁物
28 (木)	カツ煮 冷奴 白飯 汁物	鮭のおろしのせ 里芋の甘味噌がけ オクラときのこの和え物 白飯 汁物	5 (木)	鱈の南蛮漬け 揚げ茄子の煮びたし 白飯 汁物	肉団子と野菜のクリームシチュー ズッキーニとチーズのサラダ ほうれん草と卵のソテー 白飯 汁物
29 (金)	小エビ入りオムライス グリーンサラダ 白飯 汁物	チキングラタン アボカドと長芋のカクテル カボチャのプリン 白飯 汁物	6 (金)	ポークビーンズ 洋風茶わん蒸し 白飯 汁物	鱈のホイル焼き そばいなり フルーツゼリー 白飯 汁物
30 (土)	秋の味覚のミートローフ (キノコソース) スイートポテト 白飯 汁物	白身魚のから揚げチリソース 焼き餃子 杏仁豆腐 白飯 汁物	7 (土)	鰯と大根の煮物 ゆで卵とブロッコリーのサラダ 白飯 汁物	牛肉のトマト煮込み きのこインゲン洋風白和え 寒天の黒みつ掛け 白飯 汁物
1 (日)	天ざるそば 卵豆腐ブロッコリー仕立て そば湯 白飯 汁物	豚肉の生姜焼き はんぺんときゅうりの和え物 がんもの煮物 白飯 汁物	8 (日)	ロールキャベツ コーヒーゼリー 白飯 汁物	白身魚のピカタ ブロッコリーとちくわのマヨサラダ フルーツカクテル 白飯 汁物

★昼定食740円 ★昼持ち帰り定食750円
 ★夕定食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・夕定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も一
 ご覧いただけます!!

