

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**  
**夕食：夕惣菜の予約は当日 15:00まで**



# 1月~2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	夕食		昼定食	夕食
29 (月)	ミートソースパスタ かぼちゃのアーモンド和え	鱒の野菜あんかけ もやしとニラの春雨炒め 蒸ししゅうまい	5 (月)	さばの味噌焼 厚揚げのそぼろあん	肉団子と野菜のクリームシチュー きゅうりとハムのスパゲティサラダ フルーツヨーグルト
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
30 (火)	赤魚と牛蒡の煮付け 里芋の煮物	キャベツメンチ キノコの炒り卵 パンナコッタ	6 (火)	チキントマトスープ コンビネーションサラダ	魚介と豆腐のハンバーグ 春巻きオーロラソース リンゴの赤ワイン煮
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
31 (水)	デミソースハンバーグ ポテトサラダ	白身魚のグラタン 地元野菜のワイン煮 グレープフルーツゼリーきなこのせ	7 (水)	鱈の酒蒸し 根菜の煮物	豚肉と大根の角煮 青菜の胡麻和え フレッシュフルーツ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
1 (木)	ぶりのバジル焼き トマトとはんぺんの和え物	豚肉と根菜の煮物 ほうれん草のピーナッツ和え 切干大根の煮物	8 (木)	オムハヤシライス ブロッコリーとカリフラワーのツナ和え	鱈の照り焼き ちくわと小松菜の和え物 里芋のひき肉あんかけ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
2 (金)	若鶏の唐揚げ なばなと油揚げのからし和え	海老とアサリの茶巾オムレツ ホット野菜のポン酢添え 焼き芋の小倉あん添え	9 (金)	鮭フライ マカロニサラダ	牛と季節野菜の煮込み 菜の花のおひたし カボチャのプディング
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
3 (土)	鮭のムニエルきのこクリームソース 野菜サラダ	豚肉のロースト 玉子豆腐 さつま芋の汁粉	10 (土)	チキン南蛮 もやしナムル	ぶりステーキのレモンソース 石垣豆腐 酒粕とヨーグルトのムース
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
4 (日)	肉豆腐 春菊の胡麻和え	かれいの煮付け 車麩の卵とじ オクラとなめこのわさび和え	11 (日)	揚げさばのトマトソース コールスローサラダ	豚肉と里芋の煮物 ほうれん草ときのこの和え物 がんもの含め煮
	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!!

