



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



4月&5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
22 (月)	オムハヤシ ブロッコリーとカリフラワーの サラダ 白飯 汁物	鱒の野菜あんかけ 車麩の煮物 トマトとオクラの和え物 白飯 汁物	29 (月)	赤魚と牛蒡の煮付け 茶碗蒸し 白飯 汁物	鶏肉と野菜のクリームシチュー かぼちゃとレーズンのサラダ ほうれん草とベーコンの炒め物 白飯 汁物
	ホキのピカタ きゅうりと竹輪の胡麻ドレ和え 白飯 汁物	豚ヒレステーキ 里芋の洋風田楽 リンゴの赤ワイン煮 白飯 汁物		30 (火)	ハンバーグきのこソース キャベツとツナサラダ 白飯 汁物
23 (火)	鶏肉と大根の煮物 青菜のピーナツ和え 白飯 汁物	目鯛と筍の重ね焼き 海藻の卵寄せ 白玉汁粉(冷し) 白飯 汁物	1 (水)	鯖の味噌煮 季節野菜の白和え 白飯 汁物	酢豚 青菜のナムル ヨーグルトのデザート 白飯 汁物
	24 (水)	海鮮あんかけ焼きそば 蒸しシュウマイ野菜添え 汁物 白飯		2 (木)	鶏もも肉の唐揚げ 野菜の酢の物 白飯 汁物
25 (木)	チキンソテーチーズ焼き 冷しトマト 白飯 汁物	海老フライ あさりと青ネギのぬた 人参と豆乳のプディング 白飯 汁物	3 (金)	鱈のきのこあんかけ 根菜のきんぴら 白飯 汁物	鶏むね肉の照り焼き ひよこ豆の炒り卵 フルーツゼリー 白飯 汁物
	26 (金)	鱈の煮付け キノコのおろしポン酢 白飯 汁物		4 (土)	ポークチャップ 高野豆腐の煮物 白飯 汁物
27 (土)	焼き豚のチャツネソース マンゴーのババロア 白飯 汁物	かれいの照り焼き がんものだしあんかけ オクラとわかめの和え物 白飯 汁物	5 (日)	しらす丼 おでん風煮物 汁物	親子煮 里芋の甘味噌がけ 枝豆とひじきのサラダ 白飯 汁物
	28 (日)				

★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!!

