

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



6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	
17 (月)	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ	たらの味噌マヨ焼き 大根とさつま揚げの煮物 お蕎麦とかいわれのサラダ	24 (月)	さばの生姜煮 レンコンとちくわの磯辺揚げ	豚肉とごぼうの柳川風 がんものカニカマあんかけ 小松菜と油揚げの和え物		
	汁物	白飯		汁物	白飯	汁物	
18 (火)	アジの南蛮漬け 里芋のそぼろあんかけ	牛肉のしぐれ煮 長芋とトマトの黄身酢かけ りんごのコンポート	25 (火)	鶏もも肉の唐揚げ 茶わん蒸し	カツオのたたき 揚げ出し南瓜 フルーツ		
	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
19 (水)	鶏肉の黄金焼き 青菜の白和え	ホキのみじん粉揚げ きのこニラの炒り卵 小豆入りごま豆腐	26 (水)	タラのソテー冷製トマトバジルソース ポテトサラダ	オープンオムレツ 地元野菜のサラダ 抹茶のデザート		
	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
20 (木)	赤魚と牛蒡の煮付け カリフラワーの明太和え	ひき肉と白菜のとろみ煮 小松菜と卵の炒め物 きゅうりともやし中華和え	27 (木)	おろしハンバーグ 夏野菜の冷奴	かれいの煮付け 青菜添え いんげんときのこの和え物 ひじきの煮物		
	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
21 (金)	豚しゃぶサラダ 茄子の田舎煮	白身魚の酒蒸し 玉子焼き 水ようかん	28 (金)	白身魚の野菜あんかけ 里芋のマヨ焼き	ローストポーク 海草とレタスのサラダ ヨーグルトゼリー		
	白飯	汁物		白飯	汁物	白飯	汁物
22 (土)	アジフライ 切干大根の煮物	ピーマンの肉詰めトマト煮 はんぺんときゅうりのツナ和え 人参のパパロア	29 (土)	キーマカレー コーンサラダ	小海老のかき揚げ 茄子の田楽 さつまいもの甘味		
	白飯	汁物		汁物	白飯	汁物	
23 (日)	豚肩ロースのチャーシュー 旬野菜のピクルス	サーモンのムニエル レモンソース マカロニサラダ フルーツカクテル	30 (日)	鮭のちゃんちゃん焼き ほうれん草の白和え	鶏肉の照り焼き ちくわとこんにゃくの煮物 オクラとなめこのポン酢和え		
	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でも→
 ご覧いただけます!!

