



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



7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
15 (月)	かつ煮 明太ポテトサラダ	鱈の野菜あんかけ きゅうりとナスの中華和え 春雨サラダ	22 (月)	赤魚の煮付け 茄子の揚げびたし	ひき肉とズッキーニのグラタン ほうれん草とベーコンのキッシュ コールスローサラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (火)	鱈の西京焼き 小松菜の白和え	ハッシュドビーフのオムレツ 夏野菜の水貝風 とうもろこしのプリン	23 (火)	ドライカレー目玉焼きのせ フルーツのヨーグルトソース添え	天ぷらの盛り合わせ 厚揚げのニラあんかけ 白玉と抹茶のゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
17 (水)	チキン南蛮 ブロッコリーとカリフラワーの ツナ和え	ぶりと夏大根のふろふき もずくとなめこの三杯酢 南瓜寒天	24 (水)	鶏南蛮つけそば 桜海老とわかめのおにぎり きゅうりとキャベツの酢の物	豚の角煮 青菜としらすのお浸し 白木耳とフルーツ缶のデザート
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
18 (木)	かれの煮付け オクラと納豆のおかか和え	豚肉とごぼうの卵とじ ほうれん草ともやしの和え物 里芋の田楽	25 (木)	ハンバーグのきのこソース いんげんとハムのピーナツ和え	白身魚の明太マヨ焼き にがうりとコーンのサラダ はんぺんとさつま揚げの煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (金)	鶏むね肉のよだれ鶏 青菜とあさりの白和え	サーモンステーキ 冷奴の薬味のせ さつま芋の天ぷら	26 (金)	さばのソテー 夏野菜ソース 小松菜とツナの和え物	鶏むね肉のカツレツ かにかまの玉子焼き スイカのゼリー寄せ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (土)	白身フライ タルタルがけ 厚揚げの煮物	合鴨と南瓜の挟み焼き おきゅうとの酢味噌がけ トマトのコンポート	27 (土)	大葉入りつくねの照り焼き 高野豆腐の煮物	メルルーサのピカタ 季節野菜のマリネ 酒粕とヨーグルトの甘味
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
21 (日)	鶏のから揚げ ネギダレがけ お豆腐のなめたけのせ	ポークソテー デミソース スパゲティサラダ フルーツカクテル	28 (日)	ホキのフライ トマトと塩昆布の奴	酢豚 蒸しシュウマイ マンゴー入り杏仁豆腐
	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
 ◆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!!

