



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



7・8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	
29 (月)	大葉のジェノベーゼ風冷製パスタ コンビネーションサラダ 南瓜の豆乳ポタージュ	ひき肉と白菜のとろみ煮 小松菜と卵の炒め物 刺身こんにゃく	5 (月)	オムハヤシ グリーンサラダ	鱈のおろしポン酢がけ もやしとかいわれの和え物 里芋の田楽		
	白飯	汁物		白飯	汁物		
30 (火)	タンダリーチキン フルーツヨーグルトサラダ	鰻としめじの柳川 さつまいもの茶巾包み ところてん	6 (火)	鯖の塩麴焼き れんこんのきんぴら	牛肉とニラのオイスター炒め 蒸しシュウマイ 黄桃入り杏仁豆腐		
	白飯	汁物		白飯	汁物		
31 (水)	赤魚の煮物 トマトとしらすのねぎ奴	鶏もも肉の塩粕焼き 冷奴大葉納豆のせ 酒粕ババロア	7 (水)	鶏の唐揚げ いんげんの胡麻和え	ホキと夏野菜のトマト煮 茹でとうもろこし フルーツカクテル		
	白飯	汁物		白飯	汁物		
1 (木)	デミグラスハンバーグ ニース風サラダ	さばの竜田揚げ ひじきの煮物 オクラとトマトの和え物	8 (木)	鰹の南蛮漬け 車麩と野菜の煮物	豚肉の生姜焼き かぼちゃサラダ 高野豆腐の煮物		
	白飯	汁物		白飯	汁物		
2 (金)	鮭の味噌焼き ピーマンとちくわの炒め物	チキンのクリームシチュー 彩り野菜の冷鉢 パンナコッタ	9 (金)	鶏むね肉のピカタ カレー風味 青菜の煮びたし	目鯛のソテーバジルソース 洋風冷製茶碗蒸し 季節の果物		
	白飯	汁物		白飯	汁物		
3 (土)	豚肉と野菜の炒め物 ツナサラダ	鯖の酒粕焼き 揚げナスの煮浸し 花豆羊羹	10 (土)	白身魚フライ こんにゃくと竹輪の炒め煮	豚肩ロースのロースト きのこマカロニタドレ和え マンゴープリン		
	白飯	汁物		白飯	汁物		
4 (日)	鰹のソテー 夏野菜ソース 春雨サラダ	親子煮 がんものかにかまあんかけ ほうれん草ときのこの和え物	11 (日)	マーボー茄子 バンバンジー	かれの煮付け 根菜添え 切干大根の煮物 わかめとツナのサラダ		
	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!!

