

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



8,9月ゆいま～る食堂献立表

【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

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
26 (月)	シーフードトマトのパスタ コンビネーションサラダ	親子煮 小松菜とカニカマのピーナッツ和え がんもの煮物	2 (月)	おろしとんかつ トマトとじゃこの冷奴	鱒のちゃんちゃん焼き はんぺんと車麩の煮物 オクラと納豆の和え物
	汁物	白飯		汁物	白飯
27 (火)	冷しゃぶごまポン酢 大根とさつま揚げの煮物	えびと季節野菜の天ぷら ブロッコリー入り玉子豆腐 果物	3 (火)	鯖の塩麴焼き ちくわときゅうりのおかかポン酢和え	ミートローフ きのこマカロニのサラダ パンナコッタ
	白飯	汁物		白飯	汁物
28 (水)	たらのフライ おからと野菜のマヨ和え	鶏八幡巻きの照り焼き もずく三杯酢 南瓜寒天	4 (水)	ごま味噌ダレそば 茄子の揚げびたし	カツオのどら焼き 青菜のおひたし とうもろこしのプリン
	白飯	汁物		白飯	汁物
29 (木)	肉汁つけうどん 小松菜の白和え	さわらの竜田揚げ もやしとニラの春雨炒め キャベツと炒り卵のサラダ	5 (木)	ぶりのバジル焼き ポテトとソーセージのジャーマン風	豚肉とごぼうの卵とじ 切干大根の煮物 いんげんのゆかり和え
	汁物	白飯		汁物	白飯
30 (金)	さばのカレー粉ソテー 豆苗とツナのサラダ	豚バラ肉の和風ポトフ 焼きナスのコンソメゼリー添え 大学芋	6 (金)	ドライカレー目玉焼きのせ カリフラワーとブロッコリーの ピクルス	鱈のけんちん蒸し 春巻き 海草サラダ
	白飯	汁物		白飯	汁物
31 (土)	鶏肉の唐揚げ ネギソース トマトのドレッシング和え	鱈と冬瓜の田楽 厚揚げのモロヘイヤあんかけ 抹茶と白玉の甘味	7 (土)	たらの香味ダレがけ 竹輪とこんにゃくの炒め煮	ロールキャベツ あさりとベーコンのキッシュ ヨーグルトのパバロア
	白飯	汁物		白飯	汁物
1 (日)	かれいの甘酢あんかけ 青菜のなめ茸和え	豚肉の生姜焼き 里芋の田楽 揚げ春巻き	8 (日)	チキンソテー トマトソース きのこの胡麻和え	ホキのみぞれがけ かぼちゃのそぼろあん 刺身こんにゃく
	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-300円

◆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く ◆食材仕入れの状況
 ◆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!!

