



体に優しく美味しい食事で行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



10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
7 (月)	赤魚の煮付け 湯豆腐のそぼろあんかけ	豚肉とりんごのソテー カリフラワーのピクルス スクランブルエッグ	14 (月)	ドライカレー目玉焼きのせ さつま芋のヨーグルト添え	鱈の明太マヨ焼き 里芋の田楽 ちくわと青菜のピーナッツ和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
8 (火)	鶏もも肉の唐揚げ 竹輪とブロッコリーのマヨ和え	あじと茄子のずんだ蒸し 豆腐の磯辺揚げ 人参プリン	15 (火)	ぶりの照り焼き 茶碗蒸しカニかまあんかけ	豚バラとひよこ豆の煮込み タラモサラダ 果物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
9 (水)	目鯛のけんちん焼き れんこんの明太和え	牛肉と野菜の煮込み 焼きはんぺん納豆添え ところ天	16 (水)	醤油ラーメン 餃子	イサキの大根蒸し しのだ巻き揚げ 卵の和風カナッペ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
10 (木)	トマト煮込みハンバーグ おからのサラダ	ホキのフライ タルタルソース さつま揚げの煮物 かぼちゃのサラダ	17 (木)	さばカツの香味ダレ 青菜の白和え	ひき肉と白菜の煮物 がんもの煮物 オクラとなめこの和え物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
11 (金)	シーフードトマトパスタ ブロッコリーと卵のサラダ	チキンの日本酒煮 長芋ねぎ味噌焼き 柿と季節野菜の和え物	18 (金)	チキンソテー トマトソース 茄子の煮びたし	オムライス きのことコーンのサラダ フルーツグラタン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (土)	大葉入り鶏つくね 厚揚げと小松菜の炒め物	白身魚の冬瓜蒸し あさりのかき揚げ 胡瓜と糸寒天の甘酢	19 (土)	かれのいの煮付け ひじきの煮物	豚フィレ肉のステーキ スタッフドトマト 栗のデザート
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
13 (日)	鮭のクリーム煮 コールスローサラダ	豚肉の生姜焼き キャベツとかにかまのサラダ 車麩の煮物	20 (日)	鶏もも肉のみぞれ煮 もやしと豆苗のナムル	赤魚とほうれん草の卵とじ 根菜の煮物 いんげんのゆかり和え
	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

- ◆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きまして
- ◆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も→
ご覧いただけます!!

