

2025年も小さな食堂から食で大きな感動をお届けできるよう
 スタッフ一同頑張ってます！！
 どうぞよろしくお願いたします。



1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
13 (月)	赤魚の煮付け ブロッコリーとカリフラワーのサラダ	海老と野菜の天ぷら 冬野菜のおひたし 焼きリンゴ	20 (月)	鱈の西京焼き 小松菜の胡麻和え	豚ひき肉と白菜の中華煮 蒸ししゅうまい 杏仁豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
14 (火)	チキンカツレツ 青菜の白和え	イワシのムニエルポン酢ソース 卵とツナのサラダ 南瓜かんとん	21 (火)	ぶり大根 カリフラワーの明太和え	じゃことニラのオムレツ 長芋ポテトサラダ かぶのフラン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (水)	さばの塩麴焼き おからのサラダ	豚肩ロースと冬野菜のポトフ 木の子とあさりのしぐれ和え おきゅうとの黄身酢かけ	22 (水)	おからのミートコロッケ 根菜の煮物	海鮮おでん もずくとなめこの三杯酢 ミニ春巻き
	白飯 汁物	白飯		白飯 汁物	白飯
16 (木)	醤油ラーメン 餃子	鶏肉の黄金焼き ちくわとこんにゃくのおかか炒め いんげんときのこの和え物	23 (木)	ハンバーグのきのこのソース 豆乳茶碗蒸し	あじの照り焼き 豆腐のかにかまあんかけ ほうれん草とひじきの胡麻和え
		白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (金)	白身魚のトマトソース 人参ともやしのドレ和え	牛玉締め 里芋の田楽 酒粕のババロア	24 (金)	肉汁うどん ブロッコリーと卵のサラダ 鮭のおにぎり	チキンクリームシチュー コンビネーションサラダ 抹茶のデザート
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
18 (土)	肉豆腐 青菜の胡麻和え	あじフライ マカロニと茄子のグラタン マンゴプリン	25 (土)	豚肉と春雨の韓国風炒め きゅうりともやしのナムル	シーフードと根菜のかき揚げ 茶碗蒸し そばいなり
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (日)	鮭のクリームソース 大根と水菜のサラダ	ポークソテー ポテトサラダ ほうれん草とコーンの炒め物	26 (日)	白身魚のフライ 切干大根の煮物	さばの味噌煮 はんぺんとちくわのわさび和え 里芋のそぼろあんかけ
	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)
 ★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いております。
 ◆定食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。
 ◆食材仕入れ状況により、予告なくメニュー変更になる場合があります。
 ◆夕惣菜の提供はございません。

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからも ⇒
 ご覧いただけます！！

