

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



# 2・3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
24 (月)	おからのミートコロッケ 菜の花と油揚げのからし和え	肉詰めピーマン焼き 粉ふき芋の明太ソース フルーツヨーグルト	3 (月)	完熟トマトのオムハヤシ コールスローサラダ	甘塩サーモンホイル焼き たこ焼き 抹茶寒天黒蜜かけ
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
25 (火)	鶏肉と野菜のトマト煮 スパゲティサラダ	海老天2本盛り 玉子豆腐 酒粕のババロア	4 (火)	鯖の塩麴焼き 青菜とアサリの白和え	豚肩肉のクリームシチュー 季節野菜のマリネ マンゴーゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
26 (水)	鮭フライ れんこんのきんぴら	焼きとり コンビネーションサラダ お汁粉	5 (水)	具だくさん豚汁 鮭と大葉のおにぎり 小松菜の胡麻和え	魚介のフライ三点盛 エノキの梅肉和え 大根のデザート
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
27 (木)	肉団子と野菜の煮込みスープ 胡瓜とワカメの酢の物	鯖の味噌煮 厚揚げのひき肉あんかけ オクラとはんぺんの和え物	6 (木)	ハンバーグきのこソース マカロニサラダ	鯖の竜田揚げ 人参とツナのサラダ 里芋の甘味噌がけ
	白飯	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
28 (金)	醤油ラーメン 蒸しシュウマイと生野菜添え	串カツ 菜の花のおひたし にんじんぷりん	7 (金)	鱒のちゃんちゃん焼き ちくわときゅうりの青のり和え	牛肉豆腐 なめこおろし和え さつまいものレモン煮
		白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
1 (土)	豚バラの揚げ煮 きのこなます	鯖の西京ムニエル 長芋の磯辺巻き きな粉のムース	8 (土)	チキンカレー 野菜サラダ	あじの唐揚げ 春雨の酢の物 杏仁豆腐
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
2 (日)	鱈のチーズピカタ 根菜の煮物	鶏もも肉の照り焼き いんげんのゆかり和え 高野豆腐の煮物	9 (日)	ぶり大根 湯豆腐のきのこあん	豚肉のケチャップ炒め ポテトサラダ フルーツカクテル
	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!!

