

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



3・4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)	ミートソーススパゲティ レタストマトサラダ	鮭の野菜あんかけ しめじとニラの春雨炒め きなこのプリン	31 (月)	豚しゃぶ豆腐 春野菜の煮物	白身魚の明太マヨ焼き かぼちゃのひき肉あんかけ りんごゼリー
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
25 (火)	タンダリーチキン フルーツサラダ	海老と季節野菜の天ぷら 刺身こんにやく いちごのムース	1 (火)	赤魚のオリーブ煮 豆乳茶碗蒸し	チキン南蛮 揚げ春巻き パンナコッタ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
26 (水)	とろとろたまごのオムハヤシ コールスローサラダ	豚バラ肉の角煮 青菜のおひたし グレープフルーツゼリー	2 (水)	トマト煮込みハンバーグ ポテトサラダ	目鯛のホイル焼き スクランブルエッグ ところてん
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
27 (木)	肉じゃがコロッケ 菜の花と油揚げのからし和え	かれいの煮付け はんぺんの磯辺揚げ わかめとツナのサラダ	3 (木)	肉汁うどん お稲荷 ひじきの白和え	鯖の竜田揚げ がんもの煮物 いんげんのピーナッツ和え
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
28 (金)	欧風ビーフカレー さつま芋のヨーグルト添え	鯖の菜種焼き 揚げ出し豆腐 人参プリン	4 (金)	ホキの甘酢あんかけ 青菜ともやしのナムル	ローストポーク 若竹煮 フルーツコンポート
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
29 (土)	鯖の味噌煮 茶碗蒸しカニカマあんかけ	チキンのチーズピカタ 青ネギとわかめのぬた かぼちゃの茶巾しぼり	5 (土)	サーモンステーキ コンビネーションサラダ	鱈と茄子の和風グラタン きのこのマリネ 大学芋
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
30 (日)	昼食のみ休業 ご協力よろしくお願ひします。	あじフライ 里芋の甘味噌がけ もやしとかいわれの和え物	6 (日)	鯖の塩麴焼き 小松菜の胡麻和え	鶏肉の照り焼き 厚揚げのかにかまあん オクラときのこのおろし和え
		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。
 ◆昼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!!

