

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



【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



6月ゆいま～る食堂献立表

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
16 (月)	おでん 人参のデザート	ぶりの照り焼き 高野豆腐の煮物 茄子の薬味のせ	23 (月)	トマトバジルのつけ蕎麦 前菜三種	チキンソテー オニオンソース 人参とレーズンのサラダ バナナプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
17 (火)	ミートソーススパゲティ コールスローサラダ	豚の角煮 キノコとあさりのおろし和え 芋ようかん	24 (火)	オムハヤシ ブロッコリーとカリフラワー の明太和え	目鯛のムニエル 長芋の梅肉和え 果物
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (水)	ポテトミートコロッケ きゅうりとわかめの酢の物	マスのタルタル焼き 蒸しキャベツとフライオニオン ヨーグルトムース	25 (水)	ハンバーグのきのこソース ポテトサラダ	サーモンマスタード風味 かぼちゃの洋風あんかけ チーズケーキ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (木)	赤魚と牛蒡の煮付け ひじきの白和え	豚肉と野菜の春雨煮 厚揚げと豆苗の卵炒め 蒸ししゅうまい	26 (木)	鯖の生姜煮 レンコンとちくわの磯辺揚げ	キャベツとひき肉のスープ煮 青菜ともやしのナムル 揚げ春巻き
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯
20 (金)	鶏肉のピカタ 冷奴	季節の天ぷら 茶碗蒸し もずく酢	27 (金)	チャーシューと魚介醤油つけ麺 水餃子	ぶりの西京焼き タラモサラダ フルーツゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物			白飯 汁物
21 (土)	白身魚の酒蒸し フルーツカクテル	牛肉のしぐれ煮 ほうれん草のお浸し トマトのババロア	28 (土)	アジの黄金焼き 季節の生野菜	チキンポトフ 春雨三色和え パンナコッタ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯
22 (日)	アジの南蛮づけ 里芋のそぼろあん	豚肉の生姜焼き さつま揚げと人参の煮物 オクラとなめこの和え物	29 (日)	ロールキャベツ 枝豆の甘味(ずんだ)	白身魚の明太マヨ焼き お麩と三つ葉の卵とじ わかめとツナのサラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物

★昼定食790円 ★夕定食890円
 ★夕惣菜730円 ★コーヒー300円
 ★お持ち帰りする場合は別途容器代がかかります。

◆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。
 ◆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。
 ◆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。

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからも ⇒
 ご覧いただけます!!

