

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



7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
14 (月)	若鶏のチーズ焼き おからのサラダ	かれいの煮付け 里芋のそぼろあん 竹輪と貝割れの青のりサラダ	21 (月)	海鮮ちらし寿司 そうめんサラダ仕立て	豚肉の生姜焼き はんぺんとかまぼこの和え物 車麩の煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (火)	赤魚の煮付け 茄子の揚げびたし	えび天ぷら青味 冷し茶碗蒸し リンゴの蜜煮	22 (火)	白身魚のチーズピカタ オクラと納豆のおかか和え	牛すき煮 焼きナス 冷し汁粉
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (水)	冷し担々麺 餃子サラダ	鱈のチリソース炒め 春雨とザーサイの中華和え 杏仁豆腐	23 (水)	豆腐ハンバーグ いんげんとツナの和え物	さわらの青ネギ焼き きのこと長芋のおろし和え 花豆寒天
		白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
17 (木)	さばの味噌煮 ひじきの白和え	チキンソテー アスパラソース スパゲティサラダ ブロッコリーとナスの卵炒め	24 (木)	鰯フライ 厚揚げと大根の煮物	豚肉と茄子のポン酢がけ ちくわときゅうりの梅和え お麩と玉ねぎの煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (金)	オムライス 季節野菜の冷やし鉢	鮭の博多蒸し 胡瓜とジャコの和え物 かぼちゃ饅頭	25 (金)	ドライカレーの目玉焼きのせ フルーツヨーグルトサラダ	マスの辛子田楽 かぼちゃの煮物 マンゴーゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (土)	かぼちゃのミートコロケ トマトと塩昆布の奴	豚ヒレ肉と地元野菜のソテー 玉子豆腐のかにかまあんかけ 水ようかん	26 (土)	ローストポーク 夏野菜のピクルス	親子煮 青菜のおひたし 果物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (日)	夏野菜とココナツクリームカレー コンビネーションサラダ	鰯の照り焼き キャベツと春雨の酢の物 さつま揚げの煮物	27 (日)	彩り冷し蕎麦 旬野菜のかき揚げ	鯖の竜田揚げ 青菜のなめ茸わさび和え 切干大根の煮物
	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!!

