

夕食献立表 (2021年2月)



◆感染拡大防止のため**各回30分間の2部制**になります。

①17:30~18:00(定員12名) ②18:30~19:00(定員4名)

ご予約時に上記時間の選択が必要になります。ご予約時間厳守でお願いします。

ご予約時間の枠を超えて来館された場合はキャンセル扱いになることがありますのでご了承ください。

夕食は**400円**で召し上がれます。当日の午後2時までに、お電話又は直接受付にお申込みください。

キャンセルする場合、出来るだけ午後2時までにご連絡下さい。

午後2時以降のキャンセルは、キャンセル料として当日の夕食代金(400円)をいただきます。

日	曜	主 菜	副 菜	ご飯	汁物
1	月	チキンカレーライス(温玉のせ)	ブロッコリーのツナマヨ和え	/	スープ
2	火	節分行事食(福豆ご飯・がんもどきの煮物・いわしのつみれ汁・デザート)			
3	水	魚のムニエル(カレー風味)	ポテトグラタン	ご飯	みそ汁
4	木	スパゲティーミートソース	サラダチキン	/	スープ
5	金	おでん(つゆだく)	もずく酢	ご飯	/
6	土	夕 食 お 休 み			
7	日	休 館 日			
8	月	クリームシチュー(鶏肉)	玉子とツナのサラダ	パン	/
9	火	メンチカツ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
10	水	魚の南蛮漬け	厚揚げのそぼろ煮	ご飯	みそ汁
11	木	ポークソテー	みそ田楽	ご飯	スープ
12	金	ジャージャー麺	蒸し鶏のサラダ	/	スープ
13	土	夕 食 お 休 み			
14	日	休 館 日			
15	月	彩りねぎとろ丼	変わり温やっこ	/	みそ汁
16	火	麻婆茄子	豚肉ときくらげの炒め物	ご飯	スープ
17	水	サバの味噌煮	きのこのマリネ	ご飯	お吸い物
18	木	豚肉の生姜焼き	五目ひじきの煮物	ご飯	みそ汁
19	金	あんかけ焼きそば(硬い麺)	水餃子	/	スープ
20	土	夕 食 お 休 み			
21	日	休 館 日			
22	月	ハヤシライス(牛肉)	シーザーサラダ	/	スープ
23	火	中華定食(エビチリ・中華風あんかけ豆腐・ご飯・スープ)			
24	水	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
25	木	カレーうどん	さつま芋のサラダ	一口ご飯	/
26	金	あさりの炊き込みご飯・根菜の煮物・おひたし・汁物			
27	土	夕 食 お 休 み			
28	日	休 館 日			

※食物アレルギーのある方はご自身での安全確認をお願いします。使用食材が不明な時はスタッフまでお問い合わせください。