

# 夕食献立表 (2021年3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。ご予約時間厳守をお願いします。

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下さい。



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	豚キムチ炒め	五目ひじきの煮物	ご飯	みそ汁
2	火	魚のソテー(トマトソース)	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	みそ汁
3	水	桃の節句行事食(ちらし寿司・茶わん蒸し・お吸い物・デザート)			
4	木	スパゲティーナポリタン&目玉焼き	おまかせサラダ	/	スープ
5	金	ゆで鶏のネギソース(カオマンガイ)	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
6	土	夕 食 お 休 み			
7	日	休 館 日			
8	月	ビーフカレーライス(温玉のせ)	人参のマリネ(キャロットラペ)	/	スープ
9	火	おでん	もずく酢	ご飯	/
10	水	ソースかつ丼	たまご豆腐とひたし豆	/	みそ汁
11	木	麻婆豆腐	しゅうまい	ご飯	スープ
12	金	鶏肉のトマトソース煮	マカロニの青じそ風味炒め(ジェノベーゼ)	ご飯	スープ
13	土	夕 食 お 休 み			
14	日	休 館 日			
15	月	彩りねぎとろ丼	変わり冷やっこ	/	お吸い物
16	火	豆乳坦々うどん(ピリ辛)・かぼちゃの煮物・デザート			
17	水	豚肉の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
18	木	鶏のから揚げ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
19	金	さばの味噌煮	きのこ玉ねぎの甘酢和え	ご飯	お吸い物
20	土	夕 食 お 休 み			
21	日	休 館 日			
22	月	チーズハンバーグ	マカロニのピリ辛炒め	ご飯	スープ
23	火	中華定食(エビチリ・ザーサイ豆腐・ご飯・スープ)			
24	水	三色丼(ひき肉そば)	がんもどきと青菜の煮物	/	みそ汁
25	木	ほうれん草とベーコンの和風スパゲティ	ヨーグルトサラダ	/	スープ
26	金	魚のソテー南蛮ソースかけ	かぼちゃの煮物	ご飯	みそ汁
27	土	夕 食 お 休 み			
28	日	休 館 日			
29	月	豚肉のスタミナ炒め	みそ田楽	ご飯	お吸い物
30	火	春野菜のスープカレー(鶏肉)	ビーンズサラダ	雑穀米	/
31	水	魚の塩焼き	白和え	ご飯	みそ汁

\*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合せ下さい。