

夕食献立表 (2021年10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	金	鶏肉とふわふわ玉子のあんかけうどん・鶏つくね・デザート			
2	土	夕 食 お 休 み			
3	日	休 館 日			
4	月	麻婆豆腐	中華風和え物	ご飯	みそ汁
5	火	手作りメンチカツ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
6	水	茄子とひき肉のトマトスパゲティ	シーザーサラダ	/	スープ
7	木	五目ちらし寿司	厚揚げと根菜の煮物	/	お吸い物
8	金	汁なし担々麺(ピリ辛)	棒餃子	/	スープ
9	土	夕 食 お 休 み			
10	日	休 館 日			
11	月	キーマカレー(温玉のせ)	おまかせサラダ	雑穀米	スープ
12	火	中華定食(エビチリ・冷やっこ・ご飯・スープ)			
13	水	魚の南蛮漬け	里芋の煮っころがし	ご飯	みそ汁
14	木	お楽しみワンプレート(オム焼きそば・フランクフルト・たこ焼き・スープ)			
15	金	ロールキャベツ(トマトスープ)	ハッシュドポテト	ご飯	/
16	土	夕 食 お 休 み			
17	日	休 館 日			
18	月	皿うどん(パリパリ細麺)	肉団子	/	スープ
19	火	おでん(汁たっぷり)	もずく酢	茶飯	/
20	水	洋風豚角煮丼(雑穀米)・ミネストローネスープ・デザート			
21	木	鶏の甘辛焼き(ヤンニョムチキン)	ナムル	ピラフ	みそ汁
22	金	チーズハンバーグ	グリーンサラダ	ご飯	スープ
23	土	夕 食 お 休 み			
24	日	休 館 日			
25	月	彩ねぎとろ丼	がんもどきと青菜の煮物	/	お吸い物
26	火	鶏のから揚げ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
27	水	魚のホイル焼き	芋のそぼろ煮	ご飯	みそ汁
28	木	中華定食(正油ラーメン・チャーハン・シュウマイ)			
29	金	クリームシチュー	ツナコーンサラダ	パン	/
30	土	夕 食 お 休 み			
31	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