

夕食献立表 (2022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、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 火	魚のホイル焼き	芋のそぼろ煮	ご飯	みそ汁
2 水	麻婆茄子	水餃子	ご飯	スープ
3 木	桃の節句行事食(海鮮丼・あんかけ豆腐・デザート)			
4 金	ほうれん草とひき肉のトマトスパゲティ	ビーンズサラダ	/	スープ
5 土	夕 食 お 休 み			
6 日	休 館 日			
7 月	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
8 火	豚肉の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
9 水	魚の野菜あんかけ	里芋の煮ころがし	ご飯	みそ汁
10 木	豆乳坦々うどん(ピリ辛)・肉団子の甘酢あん・デザート			
11 金	ガパオライス(タイ風そぼろご飯)	ミニ春巻き	/	スープ
12 土	夕 食 お 休 み			
13 日	休 館 日			
14 月	天ぷらうどん・焼きおにぎり・デザート			
15 火	鮭ときのこのクリーム煮	マカロニのピリ辛炒め(ペンネアラビアータ)	パン	/
16 水	ジャージャー麺	しゅうまい	/	スープ
17 木	彩りねぎとろ丼	がんもどきの煮もの	/	お吸い物
18 金	チキンステーキ(マスタードソース)	ブロッコリーと玉子のサラダ	ご飯	スープ
19 土	夕 食 お 休 み			
20 日	休 館 日			
21 月	とんかつ	刻み昆布の煮もの	ご飯	みそ汁
22 火	スープカレー	ミニサラダ	雑穀米	/
23 水	洋風ワンプレート(ミニハンバーグ&魚のフライ・ナポリタン・サラダ)スープ			
24 木	天津飯	根菜のきんぴら	/	スープ
25 金	油淋鶏(鶏唐揚げのねぎソースかけ)	ナムル	ご飯	みそ汁
26 土	夕 食 お 休 み			
27 日	休 館 日			
28 月	山菜ごはん・根菜の煮もの・おひたし・汁物			
29 火	ハッシュドビーフシチュー	シーザーサラダ	パン	/
30 水	おでん	もずく酢	ご飯	みそ汁
31 木	中華定食(エビチリ・温やっこ・ごはん・汁物)			

※食物アレルギーのある方はご自身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。