

夕食献立表 (2022年4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	ピリ辛ごまダレ日本そば(つけ麺)・焼きおにぎり・デザート			
2	土	夕 食 お 休 み			
3	日	休 館 日			
4	月	親子丼	ワカメと豆腐のサラダ	/	みそ汁
5	火	和風ハンバーグ	切り干し大根の煮物	ご飯	スープ
6	水	魚の南蛮漬け	厚揚げの甘辛みそ焼き	ご飯	みそ汁
7	木	お楽しみワンプレート(ソース焼きそば・チキンナゲット・たこ焼き)スープ			
8	金	ミックスフライ	スパゲティーサラダ	ご飯	みそ汁
9	土	夕 食 お 休 み			
10	日	休 館 日			
11	月	ゆで鶏のピリ辛ねぎソース(カオマンガイ)	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
12	火	あさりと菜の花の和風スパゲティー	野菜のグリル	/	スープ
13	水	魚のムニエル(カレー風味)	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	みそ汁
14	木	たけのご飯・ちくわの磯辺揚げ・おひたし・汁物			
15	金	豚肉の生姜焼き	里芋の煮ころがし	ご飯	みそ汁
16	土	夕 食 お 休 み			
17	日	休 館 日			
18	月	彩りねぎとろ丼	がんもどきと青菜の煮物	/	みそ汁
19	火	かに玉	根菜のきんぴら	ご飯	スープ
20	水	鮭ときのこのクリームスープ煮	ブロッコリーのサラダ	パン	/
21	木	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
22	金	汁なし担々麺	棒餃子	/	スープ
23	土	夕 食 お 休 み			
24	日	休 館 日			
25	月	豆とひき肉のカレー(キーマ風)温玉のせ	ツナコーンサラダ	雑穀米	スープ
26	火	あんかけ焼きそば(パリパリ細麺)	しゅうまい	/	スープ
27	水	三色丼(鮭そぼろ)	大根とさつま揚げの煮物	/	みそ汁
28	木	麻婆茄子	きくらげと玉子の炒め物	ご飯	スープ
29	金	とんかつ	ポテトサラダ	ご飯	みそ汁
30	土	夕 食 お 休 み			

*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。