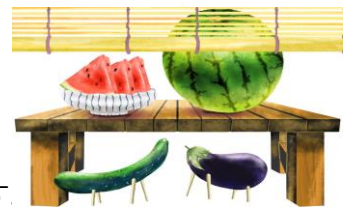


# 夕食献立表 (2022年8月)



◆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	月	親子煮(鶏肉)	春雨サラダ	ご飯	みそ汁
2	火	涼風ぶっかけそうめん・牛肉とたけのこの炒め物・ナスの揚げびたし			
3	水	三色丼(鮭)	がんもどきの煮物	/	みそ汁
4	木	サンドイッチ(ミックス)	フライドポテト	/	スープ
5	金	あじフライ定食(あじフライ・副菜・ご飯・汁物)			
6	土	夕 食 お 休 み			
7	日	休 館 日			
8	月	ビビンバ丼	豆腐とワカメの中華風サラダ	/	スープ
9	火	夏野菜と蒸し鶏のごまだれ冷やし麺(中華麺)	水ぎょうざ	/	スープ
10	水	豆とひき肉のカレー(キーマ風)	温玉とチーズのサラダ	雑穀米	スープ
11	木	魚の南蛮漬け	かぼちゃとさつま揚げの煮物	ご飯	みそ汁
12	金	かに玉	根菜とこんにゃくのきんぴら	ご飯	みそ汁
13	土	夕 食 お 休 み			
14	日	休 館 日			
15	月	豚肉の生姜焼き	五目ひじきの煮物	ご飯	みそ汁
16	火	彩りねぎとろ丼	厚揚げと青菜の煮物	/	みそ汁
17	水	煮魚定食(本日おすすめ煮魚・副菜・ご飯・汁物)			
18	木	洋風プレート(チーズハンバーグ・ナポリタン・ポテト)・スープ			
19	金	油淋鶏(揚げ鶏のネギ入り甘酢がけ)	ナムル	ご飯	スープ
20	土	夕 食 お 休 み			
21	日	休 館 日			
22	月	豚キムチ炒め	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
23	火	とうもろこしの炊き込みご飯・鶏肉と根菜の煮物・おひたし・汁物			
24	水	ピリ辛ごまだれそば(日本そば)	なすのみぞれ和え	/	みそ汁
25	木	鶏の唐揚げ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
26	金	魚のソテー	彩り野菜のグリル	ご飯	スープ
27	土	夕 食 お 休 み			
28	日	休 館 日			
29	月	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	ミニサラダ	/	スープ
30	火	冷やし中華(しょう油たれ)	ぎょうざ	/	スープ
31	水	ミックスフライ	マカロニサラダ	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い合わせください。