

夕食献立表 (2022年9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	木	昔ながらのカレーライス(豚肉)	ツナコーンサラダ	/	スープ
2	金	煮魚定食(本日おすすめの煮魚・副菜・ご飯・みそ汁)			
3	土	夕 食 お 休 み			
4	日	休 館 日			
5	月	麻婆豆腐	春雨サラダ	ご飯	スープ
6	火	とんかつ	ポテトサラダ	ご飯	みそ汁
7	水	さばのみそ煮	野菜の柚子こしょう和え	ご飯	お吸い物
8	木	栗ご飯・鶏肉と根菜の煮物・おひたし・汁物			
9	金	★明日は十五夜♪行事食★ 月見そば・ミニ焼き鳥丼・デザート			
10	土	夕 食 お 休 み			
11	日	休 館 日			
12	月	彩りねぎとろ丼	里芋の煮ころがし	/	みそ汁
13	火	魚のフライ&クリームコロッケ	ごぼうサラダ	ご飯	みそ汁
14	水	あんかけ焼きそば(パリパリ硬麺)	水餃子	/	スープ
15	木	中華定食(チャーハン・焼き餃子・中華風和え物・スープ)			
16	金	豆乳担々うどん	肉団子の甘酢あんかけ	/	/
17	土	夕 食 お 休 み			
18	日	休 館 日			
19	月	豚キムチ炒め	根菜のそぼろ煮	ご飯	みそ汁
20	火	さつま芋の炊き込みご飯・ゴーヤチャンプルー・おひたし・汁物			
21	水	スパゲティーミートソース	ほうれん草とポテトのチーズ焼き	/	スープ
22	木	魚の南蛮漬け	みそ田楽	ご飯	みそ汁
23	金	鶏肉の甘辛焼き(ヤンニョムチキン)	ナムル	ご飯	スープ
24	土	夕 食 お 休 み			
25	日	休 館 日			
26	月	スタミナ炒め(豚肉)	豆腐とオクラのサラダ	ご飯	みそ汁
27	火	ピリ辛ごまだれ冷やし麺(中華麺)	しゅうまい	/	スープ
28	水	五目ちらし寿司	青菜と厚揚げの煮物	/	お吸い物
29	木	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
30	金	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	ミニサラダ	/	スープ

※食物アレルギーのある方はご自身で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下さい。