

夕食献立表（2023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	水	魚の野菜あんかけ	厚揚げと青菜の煮物	ご飯	みそ汁
2	木	回鍋肉	鶏肉ときゅうりの和え物	ご飯	スープ
3	金	桃の節句行事食(ちらし寿司・そばいなり・副菜・汁物・デザート)			
4	土	夕 食 お 休 み			
5	日	休 館 日			
6	月	豚キムチ	かぼちゃのいところ煮	ご飯	みそ汁
7	火	ミックスフライ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
8	水	タンドリーチキン	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
9	木	おでん	もずく酢	茶飯	
10	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
11	土	夕 食 お 休 み			
12	日	休 館 日			
13	月	彩りねぎとろ丼	がんもの煮物		みそ汁
14	火	鶏肉のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
15	水	魚のホイル焼き	里芋のそぼろ煮	ご飯	みそ汁
16	木	ハンバーグ	きのこのソテー	ご飯	みそ汁
17	金	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	ミニサラダ		スープ
18	土	夕 食 お 休 み			
19	日	休 館 日			
20	月	ハヤシライス	温玉サラダ		スープ
21	火	豆乳坦々うどん	肉団子・おひたし		
22	水	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
23	木	あさりの炊き込みご飯・根菜の煮物・冷やっこ・汁物			
24	金	鶏肉の甘辛焼き(ヤンニョムチキン)	ナムル	ご飯	スープ
25	土	夕 食 お 休 み			
26	日	休 館 日			
27	月	さばのみそ煮	きのこ海藻のサラダ	ご飯	かき玉汁
28	火	たけのことピーマンの炒め物(豚肉)	白菜と玉子のトマト煮	ご飯	スープ
29	水	チキン南蛮丼	野菜の和え物		みそ汁
30	木	ミックスグリル(豚肉・ジャンボフランクなど)	おまかせサラダ	ご飯	みそ汁
31	金	ジャージャー麺	水餃子		スープ

※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。