夕食献立表（ 2020 年　7 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8名)　②18：30～19：00(定員8名)
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	**休　館　日**			
2	木	冷やし豆乳坦々うどん(ピリ辛)・かぼちゃの煮物・デザート			
3	金	魚の照り焼き丼	玉子豆腐と浸し豆		みそ汁
4	土	季節の炊き込みご飯・ミニかけそば・肉だんご			
5	日	**夕　食　お　休　み**			
6	月	温玉チキンカレーライス	ミックスビーンズサラダ		スープ
7	火	ぶっかけそうめん・野菜の煮物・デザート			
8	水	**休　館　日**			
9	木	夏のさっぱりちらし寿司	冷やし茶碗蒸し		みそ汁
10	金	魚の香味焼き	ザーサイ豆腐	ご飯	みそ汁
11	土	棒棒鶏風冷やし中華(ごまだれ)	水餃子		スープ
12	日	**夕　食　お　休　み**			
13	月	麻婆豆腐丼	きくらげと玉子の炒め物		スープ
14	火	さばのみそ煮	さつま揚げとこんにゃくの金平	ご飯	お吸い物
15	水	**休　館　日**			
16	木	豚肉の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
17	金	ビビンバ丼(牛肉)	豆腐とわかめの和え物		スープ
18	土	焼き餃子	中華風和え物	ご飯	スープ
19	日	**夕　食　お　休　み**			
20	月	ソース焼きそば(豚肉)	フランクフルト＆目玉焼き		スープ
21	火	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
22	水	**休　館　日**			
23	木	牛たま丼	ナムル		みそ汁
24	金	焼しゃぶ(豚肉)サラダうどん	厚揚げのオイスターソース炒め		みそ汁
25	土	ミックスフライ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
26	日	**夕　食　お　休　み**			
27	月	冷やし山菜そば・ちくわの天ぷら・デザート			
28	火	夏野菜のスープカレー(鶏肉)	グリーンサラダ	雑穀米	
29	水	**休　館　日**			
30	木	温玉豚そぼろ丼	ちくわのゴママヨあえ		みそ汁
31	金	スパゲティーミートソース	ほうれん草のソテー		スープ

※魚メニューは当日の買い物状況により変更することがあります。あらかじめご了承下さい。