

夕食献立表（2020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。ご予約時間厳守をお願いします。

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	火	白身魚の蒸し煮(アクアパッツァ)	焼き野菜	ご飯	みそ汁
2	水	休 館 日			
3	木	たっぷり野菜のぶっかけそうめん・厚揚げのてりてり煮・デザート			
4	金	麻婆豆腐	きくらげと玉子の炒め物	ご飯	スープ
5	土	鶏肉のトマトソース煮	マカロニの青じそ炒め	ご飯	スープ
6	日	夕 食 お 休 み			
7	月	ねぎとろ丼	がんもどきの煮物		みそ汁
8	火	菊の節句(9/9)行事食(季節の炊き込みご飯・野菜の煮びたし・ミニそば)			
9	水	休 館 日			
10	木	牛肉と春雨の炒め物(チャプチェ)	豆腐と野菜の和え物	ご飯	みそ汁
11	金	棒棒鶏風冷やし中華(ごまだれ)	水餃子		スープ
12	土	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
13	日	夕 食 お 休 み			
14	月	ソースかつ丼	玉子豆腐とひたし豆		みそ汁
15	火	ツナとほうれん草のトマトスパゲティー	スパイシーポテト		スープ
16	水	休 館 日			
17	木	豚肉の生姜焼き	大豆とひじきの煮物	ご飯	みそ汁
18	金	天津飯	棒餃子		スープ
19	土	さばの味噌煮	根菜のきんぴら	ご飯	お吸い物
20	日	夕 食 お 休 み			
21	月	あんかけ焼きそば(硬い麺)	しゅうまい		スープ
22	火	タンドリーチキン	グリーンサラダ	雑穀米	スープ
23	水	休 館 日			
24	木	冷やし豆乳坦々うどん(ピリ辛)・里芋のそぼろ煮・デザート			
25	金	味噌とんかつ	マカロニサラダ	ご飯	スープ
26	土	魚のムニエル	ほうれん草のソテー	ご飯	みそ汁
27	日	夕 食 お 休 み			
28	月	ビビンバ丼(牛肉)	変わり冷や奴		みそ汁
29	火	イタリアンハンバーグ	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	スープ
30	水	休 館 日			

※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。