

夕食献立表（2020年11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ください。

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	日	休 館 日			
2	月	ハッシュドビーフシチュー(牛肉)	温玉とブロッコリーのサラダ	パン	
3	火	たっぷり野菜のけんちんうどん・ちくわの天ぷら・デザート			
4	水	鶏肉のトマトソース煮	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	スープ
5	木	魚のムニエル(カレー風味)	秋野菜のオープン焼き	ご飯	みそ汁
6	金	スパゲティーナポリタン&目玉焼き	ミニサラダ		スープ
7	土	夕 食 お 休 み			
8	日	休 館 日			
9	月	スタミナ炒め(豚肉)	みそ田楽	ご飯	スープ
10	火	スパイシーピラフ&チキン(ジャンバラヤ)・グリーンサラダ・スープ			
11	水	魚の香味焼き	根菜の煮物	ご飯	みそ汁
12	木	クリームシチュー(鶏肉)	玉子とハムのサラダ	ご飯	
13	金	中華定食(味噌ラーメン・シュウマイ・ミニチャーハン)			
14	土	夕 食 お 休 み			
15	日	休 館 日			
16	月	豆とひき肉のカレー(キーマ風)	シーザーサラダ	雑穀米	スープ
17	火	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
18	水	鮭とほうれん草のクリームスパゲティ	ポテトのスパイス焼き		スープ
19	木	豚肉の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
20	金	鶏肉のから揚げ	ザーサイ豆腐	ご飯	みそ汁
21	土	夕 食 お 休 み			
22	日	休 館 日			
23	月	豆乳坦々うどん(ピリ辛)・かぼちゃの煮物・デザート			
24	火	さばの味噌煮	野菜の柚子胡椒あえ	ご飯	お吸い物
25	水	三色丼(ひき肉そぼろ)	がんもどきと椎茸の煮物		みそ汁
26	木	チーズハンバーグ(トマトソース)	マカロニの青じそ風味炒め(ジュノベーゼ)	ご飯	スープ
27	金	季節の炊き込みご飯・えびの天ぷら・ミニそば			
28	土	夕 食 お 休 み			
29	日	休 館 日			
30	月	あんかけ焼きそば(硬い麺)	水餃子		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。あらかじめご了承ください。