

夕食献立表（2020年12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	火	魚の香味焼き	大根と鶏肉の煮物	ご飯	みそ汁
2	水	ポークソテー	ポテトサラダ	ご飯	みそ汁
3	木	スパゲティーミートソース	ほうれん草とコーンのバター炒め		スープ
4	金	麻婆茄子	春雨サラダ	ご飯	スープ
5	土	夕 食 お 休 み			
6	日	休 館 日			
7	月	キーマカレー(温玉のせ)	ブロッコリーのサラダ	雑穀米	スープ
8	火	魚の塩焼き	肉じゃが	ご飯	みそ汁
9	水	鶏肉のトマトソース煮	マカロニの青じそ風味炒め(ジェノベーゼ)	パン	スープ
10	木	スタミナ炒め(豚肉)	みそ田楽(里芋)	ご飯	みそ汁
11	金	すき焼き風うどん・もずく酢・ミニかやくご飯			
12	土	夕 食 お 休 み			
13	日	休 館 日			
14	月	ビビンバ丼(牛肉)	豆腐の中華風サラダ		スープ
15	火	ロールキャベツ(豚ひき肉)	ジャーマンポテト	ご飯	
16	水	さばの味噌煮	根菜のきんぴら	ご飯	お吸い物
17	木	豚肉の生姜焼き	五目ひじきの煮物	ご飯	みそ汁
18	金	中華定食(ラーメン・シュウマイ・野菜の中華風炒め物)			
19	土	夕 食 お 休 み			
20	日	休 館 日			
21	月	おさかな定食(本日のおすすめ魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
22	火	カツカレーライス	グリーンサラダ		スープ
23	水	ほうれん草とベーコンの和風スパゲティ	さつま芋のヨーグルトサラダ		スープ
24	木	ステーキ丼(ガーリックライス)・具だくさんのクラムチャウダー・デザート			
25	金	ミックスグリル(チキン・ハンバーグ)・ミニサラダ・ピラフ・スープ・デザート			
26	土	夕 食 お 休 み			
27	日	休 館 日			
28	月	温かいそば・天ぷら・デザート			
29	火	休 館 日			
30	水	休 館 日			
31	木	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。あらかじめご了承ください。