

夕食献立表（2021年6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	温玉てり焼き丼(鶏肉)	野菜のからし和え	／	みそ汁
2	水	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
3	木	スパゲティーミートソース	ブロッコリーと玉子のサラダ	／	スープ
4	金	ミックスフライ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
5	土	夕 食 お 休 み			
6	日	休 館 日			
7	月	昔ながらのカレーライス(豚肉)・ビーンズサラダ・スープ・デザート			
8	火	五目うま煮(中華風)	しゅうまい	ご飯	みそ汁
9	水	魚のムニエル	マカロニのピリ辛炒め	ご飯	みそ汁
10	木	棒棒鶏風冷やし中華(ごまだれ)	水餃子	／	スープ
11	金	オムライス	カリカリベーコンのサラダ	／	スープ
12	土	夕 食 お 休 み			
13	日	休 館 日			
14	月	ビビンバ丼(牛肉)	中華冷や奴	／	みそ汁
15	火	冷たいそば・天ぷら・焼きおにぎり			
16	水	魚の南蛮漬け	かぼちゃの煮物	ご飯	みそ汁
17	木	さけのさっぱり寿司・炊き合わせ・おひたし・汁物			
18	金	鶏のピリ辛チーズ焼き(チーズタッカルビ)	ナムル	ご飯	みそ汁
19	土	夕 食 お 休 み			
20	日	休 館 日			
21	月	まぐろ&サーモンのたたき丼	厚揚げと青菜の煮物	／	みそ汁
22	火	中華定食(エビチリ・冷や奴・ご飯・スープ)			
23	水	チーズハンバーグ	青じそ風味のパスタ(ジェノベーゼ)	ご飯	スープ
24	木	炊き込みご飯(あさり)・茄子の揚げびたし・香の物・汁物			
25	金	明太豆乳ぶっかけそうめん・芋のそぼろ煮・デザート			
26	土	夕 食 お 休 み			
27	日	休 館 日			
28	月	豚の生姜焼き	五目ひじきの煮物	ご飯	みそ汁
29	火	お楽しみワンプレート(鶏のから揚げ・サラダ・サンドイッチ・スープ)			
30	水	麻婆豆腐	ぎょうざ	ご飯	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にお問い合わせください