

# 夕食献立表 (2021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	水	魚のムニエル	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	みそ汁
2	木	キーマカレー(温玉のせ)	おまかせサラダ	雑穀米	スープ
3	金	たっぷり野菜のサラダラーメン(冷たい)	チキンナゲット&ポテト	/	スープ
4	土	夕 食 お 休 み			
5	日	休 館 日			
6	月	皿うどん(パリパリ細麺)	水ぎょうざ	/	スープ
7	火	栗ご飯・鶏肉と根菜の煮物・おひたし・汁物			
8	水	魚の南蛮漬け	かぼちゃの煮物	ご飯	みそ汁
9	木	★菊の節句行事食★ 天ぷら盛り合わせ・冷たいうどん・焼きおにぎり			
10	金	ポークソテー	マカロニのピリ辛炒め(ペンネアラビアータ)	ご飯	スープ
11	土	夕 食 お 休 み			
12	日	休 館 日			
13	月	彩りねぎとろ丼	がんもどきの煮物	/	お吸い物
14	火	鶏のから揚げ	スパゲティーサラダ	ご飯	みそ汁
15	水	明太クリームスパゲティ	ブロッコリーのミモザ(玉子)サラダ	/	スープ
16	木	豚肉の生姜焼き	五目ひじきの煮物	ご飯	みそ汁
17	金	魚のフライ&クリームコロッケ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
18	土	夕 食 お 休 み			
19	日	休 館 日			
20	月	スタミナ炒め(豚肉)	厚揚げと青菜の煮物	ご飯	みそ汁
21	火	★十五夜行事食★ 月見そば・ミニ照り焼き(魚)丼・デザート			
22	水	ソースかつ丼	冷やっこ	/	みそ汁
23	木	麻婆茄子	春雨サラダ	ご飯	スープ
24	金	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
25	土	夕 食 お 休 み			
26	日	休 館 日			
27	月	ハッシュドビーフシチュー	シーザーサラダ	パン	/
28	火	とんかつ	ポテトサラダ	ご飯	みそ汁
29	水	ジャージャー麺	水餃子	/	スープ
30	木	ミックスグリル(豚肉・鶏肉・ジャンボフランク)・サラダ・ご飯・汁物			

※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までお問い合わせください。