

夕食献立表（2022年5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	親子煮(鶏肉)	根菜のきんぴら	ご飯	みそ汁
3	火	なすとひき肉のトマトスパゲティ	温玉サラダ	／	スープ
4	水	魚の南蛮漬け	厚揚げの甘辛みそ炒め	ご飯	みそ汁
5	木	端午の節句行事食(手作り海老フライ丼・春野菜のマリネ・汁物・デザート)			
6	金	ハヤシライス(牛肉)	豆と新玉ねぎのサラダ	／	スープ
7	土	夕 食 お 休 み			
8	日	休 館 日			
9	月	豚キムチ炒め	春雨サラダ	ご飯	みそ汁
10	火	あさりの炊き込みご飯・根菜の煮物・おひたし・汁物			
11	水	タンドリーチキン	ベイクドポテト	雑穀米	スープ
12	木	中華定食(エビチリ・冷ややっこ・ご飯・汁物)			
13	金	ジャージャー麺	水ぎょうざ	／	スープ
14	土	夕 食 お 休 み			
15	日	休 館 日			
16	月	ゆで鶏のピリ辛ネギソース(カオマンガイ)	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
17	火	鮭のムニエル	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	みそ汁
18	水	昔ながらのカレーライス(豚肉)・おまかせサラダ・スープ・デザート			
19	木	冷やし中華(しょう油タレ)	しゅうまい	／	スープ
20	金	チーズハンバーグ	パスタの青じそ風味炒め(ジェノベーゼ)	パン	スープ
21	土	夕 食 お 休 み			
22	日	休 館 日			
23	月	天津飯	ちくわとこんにゃくのピリ辛炒め	／	みそ汁
24	火	鶏肉のから揚げ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
25	水	ガパオライス(タイ風そばろご飯)	ミニ春巻き	／	スープ
26	木	ざるうどん・天ぷら盛り合わせ・香の物			
27	金	魚の野菜あんかけ	里いもの煮ころがし	ご飯	みそ汁
28	土	夕 食 お 休 み			
29	日	休 館 日			
30	月	豚肉の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
31	火	韓国風冷麺・チヂミ(韓国風お好み焼き)・デザート			

※食物アレルギーのある方はご自身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。