

夕食献立表（2022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下さい。

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	さばのみそ煮	野菜の和え物	ご飯	お吸い物
2 水	ミックスフライ	ポテトサラダ	ご飯	みそ汁
3 木	あさりと青菜の和風スパゲティ	バイクドポテト		スープ
4 金	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	ミニサラダ		みそ汁
5 土	夕 食 お 休 み			
6 日	休 館 日			
7 月	豆とひき肉のカレー(キーマ風)	玉子とブロッコリーのサラダ	雑穀米	スープ
8 火	麻婆茄子	中華風和え物	ご飯	みそ汁
9 水	五目ちらし寿司	野菜の炊き合わせ		お吸い物
10 木	天ぷら(海老)そば・焼きおにぎり・香の物			
11 金	鶏肉の甘辛焼き(ヤンニョムチキン)	ナムル	ご飯	みそ汁
12 土	夕 食 お 休 み			
13 日	休 館 日			
14 月	かに玉	根菜のきんぴら	ご飯	スープ
15 火	煮魚定食(本日おすすめの煮魚・副菜・ご飯・汁物)			
16 水	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 木	おでん	もずく酢	茶飯	みそ汁
18 金	豆乳担々うどん・肉団子の甘酢あんかけ・デザート			
19 土	夕 食 お 休 み			
20 日	休 館 日			
21 月	豚肉の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
22 火	ホタテの炊き込みご飯・白和え・里芋の煮っころがし・汁物			
23 水	魚の南蛮漬け	かぼちゃのいとこ煮	ご飯	みそ汁
24 木	カツカレーライス	おまかせサラダ		みそ汁
25 金	あんかけ焼きそば(硬いパリパリ麺)	水ぎょうざ		スープ
26 土	夕 食 お 休 み			
27 日	休 館 日			
28 月	彩りねぎとろ丼	ちくわとこんにゃくのピリ辛炒め		みそ汁
29 火	鶏肉と野菜のクリーム煮	ビーンズサラダ	ご飯	
30 水	魚のホイル焼き	根菜の煮物	ご飯	みそ汁

※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。