

夕食献立表 (2022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 木	ふわふわ玉子のあんかけうどん・鶏つくね・いんげんの胡麻和え			
2 金	麻婆豆腐	春雨サラダ	ご飯	スープ
3 土	夕 食 お 休 み			
4 日	休 館 日			
5 月	さばのみそ煮	青菜ときのこのみぞれ和え	ご飯	お吸い物
6 火	五目炊き込みご飯・豚と根菜の煮もの・汁物			
7 水	アジフライ&カキフライ	スパゲティーサラダ	ご飯	みそ汁
8 木	中華定食(正油ラーメン・チャーハン・しゅうまい)			
9 金	肉豆腐(牛肉)	青菜の柚子こしょう和え	ご飯	みそ汁
10 土	夕 食 お 休 み			
11 日	休 館 日			
12 月	豚キムチ炒め	変わり温やっこ(オクラ&おかか)	ご飯	みそ汁
13 火	スパゲティミートソース	ほうれん草の巣ごもり温玉	/	スープ
14 水	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	ミニサラダ	/	みそ汁
15 木	焼き魚定食(さばの塩焼き・白和え・ご飯・豚汁)			
16 金	みそ煮込みうどん(ほうとう風)・おひたし・デザート			
17 土	夕 食 お 休 み			
18 日	休 館 日			
19 月	彩り丼	厚揚げと青菜の煮物	/	みそ汁
20 火	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
21 水	昔ながらのカレーライス(豚肉)	ツナコーンサラダ	/	スープ
22 木	もうすぐXmas☆多お楽しみプレート(サンドイッチ・ポテト・サラダ)デザート・ジュース			
23 金	明日はXmasイブ♪スペシャル(ローストチキン・クラムチャウダー・ピラフ・デザート)			
24 土	夕 食 お 休 み			
25 日	休 館 日			
26 月	魚の南蛮漬け	キャベツのトマト煮	ご飯	みそ汁
27 火	ハンバーグ	きのこのソテー	ご飯	スープ
28 水	~今年の夕食も食べ納め~ 温かいそば・天ぷら盛り合わせ・いなり寿司			
29 木	休 館 日			
30 金	休 館 日			
31 土	休 館 日			

※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。