

夕食献立表（2023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	月	豆とひき肉のカレー(キーマ風)	シーザーサラダ	雑穀米	スープ
2	火	サラダうどん	根菜のそぼろ煮		
3	水	麻婆豆腐	スープ餃子	ご飯	
4	木	海鮮三色丼	あんかけ豆腐		お吸い物
5	金	端午の節句☆大人のお子様ランチ(ナポリタン・ハンバーグなど)スープ・かしわ餅			
6	土	夕 食 お 休 み			
7	日	休 館 日			
8	月	豚の生姜焼き	切り干し大根の煮物	ご飯	みそ汁
9	火	あさりの炊き込みご飯・根菜の煮もの・冷やっこ・汁物			
10	水	魚の南蛮漬け	じゃが芋のとろっと煮	ご飯	みそ汁
11	木	ハンバーガープレート(ハンバーガー&ポテト)スープ・デザート			
12	金	台湾まぜそば(汁なしそばろのせ中華麺)	水ぎょうざ		スープ
13	土	夕 食 お 休 み			
14	日	休 館 日			
15	月	さばのみそ煮	海藻サラダ	ご飯	お吸い物
16	火	ポークソテー	ピリ辛パスタ(ペペロンチーノ)		スープ
17	水	かに玉	なすの煮びたし	ご飯	スープ
18	木	鶏の唐揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
19	金	豆乳坦々うどん・春巻き・デザート			
20	土	夕 食 お 休 み			
21	日	休 館 日			
22	月	彩りねぎとろ丼	厚揚げと大根の煮物		お吸い物
23	火	ソースかつ丼	こんにゃくのピリ辛炒め煮		みそ汁
24	水	チキン南蛮丼	野菜のあえ物		みそ汁
25	木	中華丼	春雨サラダ		スープ
26	金	さばの甘辛かつ丼	枝豆腐		みそ汁
27	土	夕 食 お 休 み			
28	日	休 館 日			
29	月	豚キムチ炒め	かぼちゃのいとか煮	ご飯	みそ汁
30	火	棒棒鶏風冷やし中華(ごまだれ)	しゅうまい		スープ
31	水	ガパオライス	ビーフンの和え物		スープ

初夏の井祭

※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。