夕食献立表(2023 年　9 月)

◆感染拡大防止のため<u>各回30分間の2部制</u>
①17:30~18:00(定員12名)
②18:30~19:00(定員6名)
・400円で召し上がれます。
・お申し込みは、当日の14:00までです。
<u>14:00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。</u>

お知らせ

物価高騰により、材料費が上がっています。値上げも検討しましたが、まずは9月から主食(ご飯・パン・麺類)の大盛りをなくし、値段とおかずの質を維持することにしました。 ご理解のほどよろしくお願い致します。

●<u>主食は、普通盛と小盛の2種になります。</u>

日	曜	主　菜	副　菜	ご飯	汁物
1	金	タンドリーチキン	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
2	土	夕 食 お 休 み			
3	日	休　館　日			
4	月	ざるラーメン・ぎょうざ・杏仁豆腐			
5	火	魚の野菜あんかけ	厚揚げと青菜の煮物	ご飯	みそ汁
6	水	天丼	冷や奴		みそ汁
7	木	ほうれん草とひき肉のトマトスパゲティー	ビーンズサラダ		スープ
8	金	スープカレー	ミニサラダ	雑穀米	
9	土	夕 食 お 休 み			
10	日	休　館　日			
11	月	中華丼	中華風和え物		スープ
12	火	冷やし豆乳担々麺	なすの揚げびたし		
13	水	鶏肉の竜田揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
14	木	麻婆豆腐	春雨サラダ	ご飯	スープ
15	金	魚のムニエル	じゃがいものトロっと煮	ご飯	みそ汁
16	土	夕 食 お 休 み			
17	日	休　館　日			
18	月	さばの味噌煮	豆腐とオクラのサラダ	ご飯	お吸い物
19	火	冷やしたぬきうどん	鶏つくね		
20	水	栗ご飯・揚げ出し豆腐・豚汁			
21	木	油淋鶏(揚げ鶏の甘辛ねぎソース)	ナムル	ご飯	みそ汁
22	金	オムライス	チキンナゲット&ポテト		スープ
23	土	夕 食 お 休 み			
24	日	休　館　日			
25	月	ハンバーグ	マカロニのケチャップ炒め	ご飯	みそ汁
26	火	彩りねぎとろ丼	野菜の炊き合わせ		お吸い物
27	水	中華定食（エビチリ・中華冷や奴・スープ）			
28	木	焼き魚定食（さばの塩焼き・煮物・ご飯・汁物）			
29	金	★十五夜行事食★　月見そば・ミニ照り焼き(魚)丼・デザート			
30	土	夕 食 お 休 み			

※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。