

夕食献立表(2023 年 10 月)

◆感染拡大防止のため各回30分間の2部制

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。

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。

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。



●主食は、普通盛と小盛の2種になります。

日	曜	主 菜	副 菜	ご飯	汁物
1	日	休 館 日			
2	月	とんかつ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
3	火	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ごはん・汁物)			
4	水	彩り野菜のペペロンチーノパスタ	ごまだれ豆腐サラダ		スープ
5	木	豚肉のケチャップソース(ポークチャップ)	じゃが芋のほくほく煮	ご飯	みそ汁
6	金	チキンカレー・おまかせサラダ・スープ・デザート			
7	土	夕 食 お 休 み			
8	日	休 館 日			
9	月	栗ご飯・根菜の煮物・おひたし・汁物			
10	火	魚の南蛮漬け	変わり冷ややっこ	ご飯	みそ汁
11	水	豚汁うどん・焼きおにぎり・香の物・デザート			
12	木	かに玉	春雨サラダ	ご飯	みそ汁
13	金	鶏肉の甘辛焼き(ヤンニョムチキン)	ナムル	ご飯	スープ
14	土	夕 食 お 休 み			
15	日	休 館 日			
16	月	豚肉とピーマンの中華炒め	水ぎょうざ	ご飯	スープ
17	火	豆乳坦々麺(温かいピリ辛麺)	肉団子		
18	水	チーズハンバーグ	ほうれん草ときのこのソテー	ご飯	みそ汁
19	木	さばの味噌煮	豆もやしとちくわの和え物	ご飯	お吸い物
20	金	タンドリーチキン	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
21	土	夕 食 お 休 み			
22	日	休 館 日			
23	月	彩りねぎとろ丼	大根と厚揚げの煮物		お吸い物
24	火	鶏肉のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
25	水	魚のホイル焼き	芋のそぼろ煮	ご飯	みそ汁
26	木	あんかけ焼きそば(パリパリ細麺)	しゅうまい		スープ
27	金	肉豆腐(豚肉)	温玉と枝豆のジュレソース	ご飯	みそ汁
28	土	夕 食 お 休 み			
29	日	休 館 日			
30	月	おでん	もずく酢	茶飯	
31	火	明太クリームスパゲティ	きのこのマリネ		スープ

※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。