

夕食献立表(2023 年 11 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	水	ソースかつ丼	温やっこ		みそ汁
2	木	魚の南蛮漬け	じゃが芋のとろっと煮	ご飯	みそ汁
3	金	カレーうどん・コロッケ・フルーツヨーグルト			
4	土	夕 食 お 休 み			
5	日	休 館 日			
6	月	洋風プレート(ナポリタン・ハンバーグ・目玉焼き・フライドポテト・サラダ)スープ			
7	火	おさかな定食(本日おすすめのお魚料理・副菜・ご飯・みそ汁)			
8	水	麻婆なす	中華風和え物	ご飯	みそ汁
9	木	鶏肉のチーズ焼き	青じそ風味の Pasta		スープ
10	金	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	チョレギサラダ		みそ汁
11	土	夕 食 お 休 み			
12	日	休 館 日			
13	月	中華定食(味噌ラーメン・チャーハン・しゅうまい・杏仁豆腐)			
14	火	和風クリームシチュー(鶏肉&里芋)	グリーンサラダ	ご飯	
15	水	カキフライ&アジフライ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
16	木	さばの味噌煮	青菜の柚子胡椒和え	ご飯	お吸い物
17	金	きのこベーコンのバター醤油スパゲティ	彩り野菜のサラダ		スープ
18	土	夕 食 お 休 み			
19	日	休 館 日			
20	月	豚肉のスタミナ炒め	切り干し大根煮物	ご飯	みそ汁
21	火	たぬきそば・ミニそばろ丼・板わさ・デザート			
22	水	焼き魚定食(本日おすすめの焼き魚・白和え・香の物・すいとん入り汁物)			
23	木	揚げ鶏の甘辛ソース(油淋鶏)	ナムル	ご飯	スープ
24	金	彩りねぎとろ丼・厚揚げと根菜の煮物・汁物・デザート			
25	土	夕 食 お 休 み			
26	日	休 館 日			
27	月	おでん	もずく酢	菜飯	
28	火	魚の紙包み焼き	かぼちゃのいとこ煮	ご飯	みそ汁
29	水	カツカレー	ミニサラダ		みそ汁
30	木	豆乳担々麺(暖かいピリ辛中華麺)	大学芋		

※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。