

# 夕食献立表(2024年2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	木	魚の紙包み焼き	根菜のそぼろ煮	ご飯	汁物
2	金	明日は節分 * 行事食 (福豆ごはん・お煮しめ・イワシのつみれ汁・デザート)			
3	土	夕食お休み			
4	日	休館日			
5	月	ロコモコ丼・おまかせサラダ・汁物・デザート			
6	火	あんかけ焼きそば(パリパリ麺)	しゅうまい		汁物
7	水	ミックスフライ	スパゲティサラダ	ご飯	汁物
8	木	魚の南蛮漬	大学芋	ご飯	汁物
9	金	ハッシュドビーフ・サラダ・バターライス・デザート			
10	土	夕食お休み			
11	日	休館日			
12	月	麻婆茄子	中華風あえもの	ご飯	汁物
13	火	ほうとう風 味噌煮込うどん・小鉢・デザート			
14	水	焼き魚定食(さば塩焼き・白和え・漬物・すいとん入けんちん汁)			
15	木	和風クリームシチュー(鶏肉)	グリーンサラダ	ご飯	
16	金	スパゲティミートソース	きのこのマリネ		汁物
17	土	夕食お休み			
18	日	休館日			
19	月	豚キムチ炒め	かぼちゃとさつま揚げの煮物	ご飯	汁物
20	火	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
21	水	鶏の唐揚げ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
22	木	彩りねぎとろ丼・根菜の煮物・汁物・デザート			
23	金	豆乳担々麺(うどん)・肉団子・デザート			
24	土	夕食お休み			
25	日	休館日			
26	月	中華定食(みそラーメン・チャーハン・ぎょうざ・デザート)			
27	火	豆と挽肉のカレー(キーマ風)	温玉サラダ・ヨーグルト	雑穀米	汁物
28	水	ソースかつ丼・なめたけおろし・汁物・デザート			
29	木	鶏肉と茄子のみぞれ煮	変り冷や奴	ご飯	汁物

※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。