

夕食献立表 (2022 年 6 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。ご予約時間厳守でお願いします。

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時までには、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	水	さけのさっぱり寿司・野菜の炊き合わせ・おひたし・汁物			
2	木	麻婆なす	玉子ときくらげの炒め物	ご飯	みそ汁
3	金	あんかけ焼きそば(パリパリ細麺)	水餃子	/	スープ
4	土	夕 食 お 休 み			
5	日	休 館 日			
6	月	彩りねぎとろ丼	がんもどきと野菜の煮物	/	みそ汁
7	火	おさかな定食(本日おすすめのお魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
8	水	あさりと青菜の和風スパゲティ	温玉サラダ	/	スープ
9	木	季節の炊き込みご飯・根菜の煮物・おひたし・汁物			
10	金	冷やし豆乳坦々うどん(ピリ辛)	肉団子の甘酢あんかけ	/	/
11	土	夕 食 お 休 み			
12	日	休 館 日			
13	月	豚キムチ炒め	春雨サラダ	ご飯	みそ汁
14	火	冷やし中華(ごまだれ棒棒鶏風)	ぎょうざ	/	スープ
15	水	魚のムニエル	野菜のグリル	ご飯	スープ
16	木	みそとんかつ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
17	金	スープカレー	おまかせサラダ	雑穀米	/
18	土	夕 食 お 休 み			
19	日	休 館 日			
20	月	ゆで鶏のピリ辛ネギソース(カオマンガイ)	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
21	火	おさかな定食(本日おすすめのお魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
22	水	豚角煮丼(雑穀米)	ミニサラダ	/	スープ
23	木	ねばとろそば(納豆、オクラ、山芋 など)	厚揚げの煮物	/	みそ汁
24	金	魚の南蛮漬	かぼちゃのいとこ煮	ご飯	みそ汁
25	土	夕 食 お 休 み			
26	日	休 館 日			
27	月	他人丼(豚肉)	豆腐とわかめのサラダ	/	みそ汁
28	火	鶏のから揚げ	スパゲティサラダ	ご飯	みそ汁
29	水	ハヤシライス	シーザーサラダ	/	スープ
30	木	ざるラーメン	棒餃子	/	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。