



**1 (金) 筑前煮**  
さつま揚げと小松菜の煮浸し  
昆布の佃煮

**2 (土) ネギ味噌炒め**  
蕪のどぼろ煮  
一口ナスのオランダ煮

エネルギー 142 kcal  
蛋白質 8.0 g 脂質 5.7 g  
炭水化物 15.1 g 食塩相当量 1.4 g

エネルギー 132 kcal  
蛋白質 7.9 g 脂質 4.8 g  
炭水化物 12.3 g 食塩相当量 1.4 g

**8 (金) 焼豆腐の含め煮**  
切干大根煮  
一夜漬

**9 (土) 竹輪とジャガ芋の玉子とじ**  
鶏ミンチと小松菜の煮物  
大根の甘酢漬

エネルギー 63 kcal  
蛋白質 3.9 g 脂質 1.8 g  
炭水化物 8.6 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 145 kcal  
蛋白質 7.4 g 脂質 5.6 g  
炭水化物 16.5 g 食塩相当量 1.4 g

**15 (金) 鶏肉のすき焼煮**  
ぜんまい煮  
キャベツの漬物柚子風味

**16 (土) 和風ポトフ**  
千ゲン菜とピーマンのソテー  
大根とかにかまのサラダ

エネルギー 100 kcal  
蛋白質 5.1 g 脂質 4.3 g  
炭水化物 9.5 g 食塩相当量 1.2 g

エネルギー 89 kcal  
蛋白質 2.9 g 脂質 2.2 g  
炭水化物 15.2 g 食塩相当量 1.1 g

**22 (金) 白身魚のしんじょう**  
きんぴら  
菜の花と錦糸玉子のおひたし

**23 (土) 鶏大豆**  
白菜のスーフ煮  
きくらげの甘酢和え

エネルギー 142 kcal  
蛋白質 5.2 g 脂質 7.5 g  
炭水化物 14.5 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 163 kcal  
蛋白質 9.5 g 脂質 7.6 g  
炭水化物 15.9 g 食塩相当量 1.2 g

**29 (金) 鶏肉と野菜の中華炒め**  
赤玉南瓜煮  
切干と法蓮草のおひたし

**30 (土) スクランフルエック**  
マカロニトマト炒め  
キャベツとインゲンのソテー

エネルギー 135 kcal  
蛋白質 6.1 g 脂質 5.9 g  
炭水化物 16.3 g 食塩相当量 1.4 g

エネルギー 181 kcal  
蛋白質 5.1 g 脂質 11.5 g  
炭水化物 14.9 g 食塩相当量 1.2 g

\*\*\* お願い \*\*\*  
付けあわせのレタス・サラダ菜、  
サンチュ・トマト・グリーンリーフ、  
薬味ネギ、胡瓜スライス等は  
加熱殺菌不可能な為  
お客様にてご用意願います。



**3 (日) 牛肉とふきのしくれ煮**  
千ゲン菜の明太炒め  
大根とひじきの煮物

**4 (月) 豚肉と厚揚げの煮物**  
麩の野菜あんかけ  
椎茸昆布

**5 (火) 鶏肉と大豆の生姜煮**  
れんこんと人参の甘露煮  
切干とインゲンの煮物

**6 (水) 三井寺煮**  
ふきの含め煮  
なめこと若芽のサッと煮

**7 (木) チーズオムレツ**  
スパゲティイタリアン  
スーフキャベツ

エネルギー 181 kcal  
蛋白質 6.8 g 脂質 11.4 g  
炭水化物 12.5 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 108 kcal  
蛋白質 5.2 g 脂質 4.6 g  
炭水化物 11.5 g 食塩相当量 1.2 g

エネルギー 160 kcal  
蛋白質 9.8 g 脂質 6.6 g  
炭水化物 15.4 g 食塩相当量 1.3 g

エネルギー 132 kcal  
蛋白質 6.9 g 脂質 7.6 g  
炭水化物 9.2 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 169 kcal  
蛋白質 7.1 g 脂質 8.1 g  
炭水化物 16.1 g 食塩相当量 1.5 g

**10 (日) がんもと白菜の煮物**  
さつま芋の甘露煮  
キャベツの塩昆布和え

**11 (月) 寄せ豆腐のうすあん**  
白菜と若布の煮物  
大根のマヨネーズ和え

**12 (火) じゃが芋ニミグラスソース**  
コーンと挽肉の炒め物  
フロッキーのカニカママヨネーズ

**13 (水) 牛肉の甘酢炒め**  
切干と挽肉のオイスター炒め  
人参の炒りたら子

**14 (木) スクランフルエック**  
食べるトマトスーフ  
マッシュポテト

エネルギー 175 kcal  
蛋白質 6.7 g 脂質 7.4 g  
炭水化物 20.8 g 食塩相当量 1.4 g

エネルギー 169 kcal  
蛋白質 4.7 g 脂質 12.2 g  
炭水化物 10.7 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 191 kcal  
蛋白質 7.5 g 脂質 10.4 g  
炭水化物 18.3 g 食塩相当量 1.3 g

エネルギー 167 kcal  
蛋白質 6.6 g 脂質 8.4 g  
炭水化物 14.5 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 148 kcal  
蛋白質 4.2 g 脂質 9.1 g  
炭水化物 12.7 g 食塩相当量 0.8 g

**17 (日) 大根と鶏肉のマーガリン風味**  
インゲンと人参のグラッセ  
一夜漬

**18 (月) しめじの中華玉子とじ**  
れんこんと油揚げの煮物  
キャベツサラダ

**19 (火) 白菜と厚揚げのとうみ煮**  
金時豆煮  
切干と人参のハリハリ

**20 (水) オムレツイタリアンソース**  
インゲンとえのきの炒め物  
蒸し鶏の醤油マヨネーズ

**21 (木) 牛ごぼうの生姜煮**  
法蓮草ソテー  
一夜漬

エネルギー 103 kcal  
蛋白質 6.3 g 脂質 5.5 g  
炭水化物 8.3 g 食塩相当量 1.2 g

エネルギー 156 kcal  
蛋白質 4.9 g 脂質 8.9 g  
炭水化物 16.5 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 124 kcal  
蛋白質 4.9 g 脂質 1.5 g  
炭水化物 23.2 g 食塩相当量 1.3 g

エネルギー 180 kcal  
蛋白質 8.7 g 脂質 11.5 g  
炭水化物 11.6 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 165 kcal  
蛋白質 7.1 g 脂質 9.8 g  
炭水化物 12.5 g 食塩相当量 1.6 g

**24 (日) 大根と豚肉の甘辛煮**  
鶏ミンチと小松菜の煮物  
インゲンとツナのマスタード和え

**25 (月) がんもどきの含め煮**  
ふきと人参の甘露煮  
キャベツの塩昆布和え

**26 (火) 厚揚げ玉子**  
青菜と高野豆腐の煮物  
竹輪のごま炒め

**27 (水) 肉団子と白菜の煮物**  
ひじきとベーコンの煮物  
菜の花のおひたし

**28 (木) 豚肉としめじの生姜バター風味**  
ジャガ芋ソテー  
人参の炒りたら子

エネルギー 202 kcal  
蛋白質 9.3 g 脂質 13.7 g  
炭水化物 10.3 g 食塩相当量 1.3 g

エネルギー 110 kcal  
蛋白質 5.8 g 脂質 4.7 g  
炭水化物 12.2 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 168 kcal  
蛋白質 9.7 g 脂質 6.3 g  
炭水化物 17.7 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 131 kcal  
蛋白質 7.6 g 脂質 5.3 g  
炭水化物 14.4 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 138 kcal  
蛋白質 6.4 g 脂質 5.3 g  
炭水化物 16.7 g 食塩相当量 1.5 g

**31 (日) 高野豆腐と牛肉の煮込み**  
ぜんまいとミンチの煮物  
一夜漬

エネルギー 142 kcal  
蛋白質 7.9 g 脂質 6.7 g  
炭水化物 12.7 g 食塩相当量 1.3 g



2021

# 1月 デイケアメニュー <朝食>

ご案内

天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。 食材が納品されましたら、検品をお願い致します。



1 (金)

フリの照焼  
炊き合せ  
黒豆煮

2 (土)

中華丼の具  
麩の玉子とじ  
マーボ春雨

エネルギー 260 kcal  
蛋白質 15.3 g 脂質 12.0 g  
炭水化物 20.7 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 267 kcal  
蛋白質 12.6 g 脂質 13.1 g  
炭水化物 23.5 g 食塩相当量 2.5 g

3 (日) サワラのごま醤油焼  
さつま芋の土佐煮  
若竹煮

4 (月) チキンピカタ  
赤玉南瓜煮  
白菜のスープ煮

5 (火) ます白桃焼  
ナスの挽肉炒め  
ひじき煮

6 (水) ハムカツ  
法蓮草と豆腐の卵とじ  
さつま芋のオレンジ煮

7 (木) 白身魚のガーリックオイル焼き  
豚肉と大根のピリ辛煮  
豆腐のかに風あんかけ

8 (金) 白菜煮込みハンバーグ  
菜の花のツナ炒め  
南瓜サラダ

9 (土) ホッケの幽庵焼  
ナスと麩の炒め煮  
インゲンのごま和え

エネルギー 214 kcal  
蛋白質 13.4 g 脂質 7.1 g  
炭水化物 24.6 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 241 kcal  
蛋白質 10.1 g 脂質 13.9 g  
炭水化物 18.5 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 231 kcal  
蛋白質 18.6 g 脂質 11.7 g  
炭水化物 10.0 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 294 kcal  
蛋白質 10.5 g 脂質 1.8 g  
炭水化物 38.6 g 食塩相当量 1.3 g

エネルギー 213 kcal  
蛋白質 15.5 g 脂質 11.4 g  
炭水化物 10.2 g 食塩相当量 1.5 g

エネルギー 275 kcal  
蛋白質 12.2 g 脂質 12.8 g  
炭水化物 26.8 g 食塩相当量 2.4 g

エネルギー 184 kcal  
蛋白質 13.3 g 脂質 7.1 g  
炭水化物 13.1 g 食塩相当量 1.3 g

10 (日) 大根とつくねの煮物  
豚肉と野菜の生姜炒め  
カリフラワーの甘酢漬

11 (月) アジの昆布醤油焼  
肉じゃが煮  
野菜のごま和え

12 (火) 豚肉のおろし煮  
きんぴられんこん  
菜の花としめじの和え物

13 (水) サワラの西京焼  
野菜炒め  
おからと玉ねぎのサラダ

14 (木) 鶏のカレー照煮込み  
ひじきとさつま揚げの煮物  
青菜のおろし和え

15 (金) 鯖の生姜煮  
豚肉豆腐  
なすの中華風南蛮漬

16 (土) ハニーマスタードチキン  
ツナあっさり煮  
マカロニサラダ

エネルギー 202 kcal  
蛋白質 11.8 g 脂質 8.0 g  
炭水化物 21.3 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 212 kcal  
蛋白質 18.1 g 脂質 7.2 g  
炭水化物 18.8 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 276 kcal  
蛋白質 11.1 g 脂質 17.3 g  
炭水化物 19.5 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 266 kcal  
蛋白質 13.0 g 脂質 18.9 g  
炭水化物 12.6 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 213 kcal  
蛋白質 12.1 g 脂質 11.3 g  
炭水化物 15.4 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 305 kcal  
蛋白質 14.1 g 脂質 19.4 g  
炭水化物 13.8 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 272 kcal  
蛋白質 11.9 g 脂質 15.8 g  
炭水化物 19.6 g 食塩相当量 1.8 g

17 (日) かいい塩焼  
麩と豚肉のチンフルー  
キャベツとベーコンの和え物

18 (月) 花野菜と鶏肉のバジル炒め  
白菜の煮びたし  
オクラのごま和え

19 (火) 肉カボチャ  
炒り豆腐  
法蓮草のおひたし

20 (水) 鶏肉のマーマレード煮  
里芋のかに風あんかけ  
人参と春雨のサラダ

21 (木) メバルのバジルオリーブ焼  
蕪のどぼろ煮  
ポテトサラダ

22 (金) やわらかチキンのガーリックトマト仕立て  
豆腐としめじのどろみ煮  
野菜の三杯酢

23 (土) サワラのごま焼き  
豚肉じゃが煮  
春雨のサラダ

エネルギー 232 kcal  
蛋白質 20.5 g 脂質 10.7 g  
炭水化物 12.1 g 食塩相当量 2.3 g

エネルギー 196 kcal  
蛋白質 10.2 g 脂質 11.7 g  
炭水化物 13.7 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 254 kcal  
蛋白質 13.6 g 脂質 8.2 g  
炭水化物 32.1 g 食塩相当量 2.8 g

エネルギー 229 kcal  
蛋白質 9.9 g 脂質 9.9 g  
炭水化物 24.2 g 食塩相当量 1.5 g

エネルギー 229 kcal  
蛋白質 11.9 g 脂質 13.3 g  
炭水化物 14.6 g 食塩相当量 1.4 g

エネルギー 216 kcal  
蛋白質 11.7 g 脂質 9.9 g  
炭水化物 18.6 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 269 kcal  
蛋白質 13.4 g 脂質 14.3 g  
炭水化物 19.4 g 食塩相当量 1.7 g

24 (日) 豆腐ハンバーグきのこあん  
フロッコリーとハムのクリーム煮  
南瓜のピーナツ和え

25 (月) 豚生姜焼き丼の具  
白菜と油揚げの味噌煮  
大根の酢漬

26 (火) ロールキャベツトマト煮込み  
ジャーマンポテト  
白菜と若芽のナムル

27 (水) フリの磯辺焼  
カリフラワーの煮物  
春雨とツナのサラダ

28 (木) ハーフチキンソテー  
さつま揚げの味噌炒め  
四色なます

29 (金) えびカツ  
麩の野菜あんかけ  
大豆と椎茸の煮物

30 (土) ハヤシライスのルー  
さつま芋のレモン煮  
法蓮草とハムのマリネ

エネルギー 231 kcal  
蛋白質 8.6 g 脂質 12.7 g  
炭水化物 21.6 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 288 kcal  
蛋白質 12.2 g 脂質 13.9 g  
炭水化物 28.4 g 食塩相当量 2.4 g

エネルギー 224 kcal  
蛋白質 6.6 g 脂質 11.5 g  
炭水化物 24.9 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 270 kcal  
蛋白質 15.0 g 脂質 17.4 g  
炭水化物 12.3 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 227 kcal  
蛋白質 13.1 g 脂質 11.3 g  
炭水化物 17.8 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 238 kcal  
蛋白質 13.3 g 脂質 10.4 g  
炭水化物 23.4 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 305 kcal  
蛋白質 8.8 g 脂質 12.0 g  
炭水化物 41.9 g 食塩相当量 2.9 g

31 (日) ほっけみりん焼  
野菜炒め  
かぼちゃのオリーブサラダ

エネルギー 243 kcal  
蛋白質 11.4 g 脂質 12.7 g  
炭水化物 20.7 g 食塩相当量 2.0 g



\*\*\* お願い \*\*\*  
付けあわせのレタス・サラダ菜、  
サンチュ・トマト・グリーンリーフ、  
薬味ネギ、胡瓜スライス等は  
加熱殺菌不可能な為  
お客様にてご用意願います。



2021

# 1月 デイケアメニュー 〈昼食〉

ご案内 天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。 食材が納品されましたら、検品をお願い致します。



**1 (金) ポークジンジャー**  
豆腐の柚子あんかけ  
豚挽き肉と切干大根の煮物

**2 (土) 和風唐揚げ**  
野菜の酒粕煮  
油揚げと菜の花の煮物

エネルギー 225 kcal  
蛋白質 12.0 g 脂質 11.0 g  
炭水化物 17.5 g 食塩相当量 2.2 g

エネルギー 299 kcal  
蛋白質 13.6 g 脂質 12.9 g  
炭水化物 31.9 g 食塩相当量 2.2 g

**8 (金) サーモンフライ**  
パスタのトマトカレー炒め  
キャベツと鶏肉の甘酢生巻和え

**9 (土) 牛肉とキャベツの炒め物**  
ふきと人参の甘酢煮  
パンサンスー

エネルギー 282 kcal  
蛋白質 12.2 g 脂質 17.1 g  
炭水化物 20.5 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 290 kcal  
蛋白質 9.8 g 脂質 17.7 g  
炭水化物 20.9 g 食塩相当量 2.2 g

**15 (金) 鶏団子のケチャップ煮**  
麺とえのきのさつと煮  
青菜のマヨネーズ和え

**16 (土) 白身魚の四川風ソース**  
大豆と人参の煮物  
春菊のおひたし

エネルギー 261 kcal  
蛋白質 11.0 g 脂質 13.2 g  
炭水化物 26.4 g 食塩相当量 2.2 g

エネルギー 227 kcal  
蛋白質 17.8 g 脂質 10.8 g  
炭水化物 16.2 g 食塩相当量 1.8 g

**22 (金) ほっけ塩焼**  
一口ナスのオランダ煮  
パスタのサラダ

**23 (土) おでん**  
豚肉とキャベツのごま風味炒め  
れんこんサラダ

エネルギー 254 kcal  
蛋白質 11.6 g 脂質 15.4 g  
炭水化物 14.1 g 食塩相当量 1.5 g

エネルギー 228 kcal  
蛋白質 7.4 g 脂質 14.6 g  
炭水化物 17.2 g 食塩相当量 2.2 g

**29 (金) すき焼**  
きんぴられんこん  
若芽としらすのおひたし

**30 (土) 赤魚の青じそ焼**  
豚バラと根菜の白味噌煮  
菜の花とひじきのごま和え

エネルギー 315 kcal  
蛋白質 12.0 g 脂質 17.5 g  
炭水化物 25.5 g 食塩相当量 2.4 g

エネルギー 217 kcal  
蛋白質 14.1 g 脂質 12.8 g  
炭水化物 13.3 g 食塩相当量 2.0 g

\*\*\* お願い \*\*\*  
付けあわせのレタス・サラダ菜、  
サンチュ・トマト・グリーンリーフ、  
薬味ネギ、胡瓜スライス等は  
加熱殺菌不可能な為  
お客様にてご用意いたします。



**3 (日) ロールキャベツのクリーム煮**  
ウインナーとときのこの炒め物  
ごぼう大豆

**4 (月) 鯖のレモンペッパー焼き**  
ひき肉と里芋の味噌煮  
大根と人参のきんぴら

**5 (火) 田楽煮**  
豚肉とじゃが芋の昆布煮  
春雨のごま炒め

**6 (水) 鶏のごまだし煮**  
白菜とミンチの中華炒め  
きんぴら

**7 (木) 餃子・焼売セット**  
白菜と油揚げの味噌煮  
ひじきと大豆の煮物

エネルギー 234 kcal  
蛋白質 11.6 g 脂質 12.0 g  
炭水化物 21.5 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 315 kcal  
蛋白質 13.6 g 脂質 20.5 g  
炭水化物 18.0 g 食塩相当量 2.4 g

エネルギー 216 kcal  
蛋白質 5.7 g 脂質 9.0 g  
炭水化物 27.1 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 232 kcal  
蛋白質 12.4 g 脂質 13.2 g  
炭水化物 15.2 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 231 kcal  
蛋白質 10.7 g 脂質 9.1 g  
炭水化物 26.2 g 食塩相当量 2.2 g

**10 (日) マイルドカレーのルー**  
大根とベーコンの煮物  
コールスローサラダ

**11 (月) 鶏肉の韓国風炒め**  
切干と小松菜の煮物  
さつまいもとツナの青じそサラダ

**12 (火) 赤魚のごま醤油焼**  
五色煮豆  
和風スパゲッティ

**13 (水) 照焼ハンバーグ**  
ジャガ芋とときのこの煮物  
法蓮草とハムのマリネ

**14 (木) 揚げ豆腐の挽肉あん**  
さつまいものレモン煮  
野菜のピーナッツ和え

エネルギー 309 kcal  
蛋白質 8.0 g 脂質 18.6 g  
炭水化物 28.3 g 食塩相当量 2.7 g

エネルギー 258 kcal  
蛋白質 11.6 g 脂質 14.0 g  
炭水化物 21.3 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 224 kcal  
蛋白質 16.0 g 脂質 9.6 g  
炭水化物 19.4 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 195 kcal  
蛋白質 9.7 g 脂質 6.4 g  
炭水化物 23.3 g 食塩相当量 2.3 g

エネルギー 282 kcal  
蛋白質 14.1 g 脂質 11.0 g  
炭水化物 33.5 g 食塩相当量 1.7 g

**17 (日) 焼肉塩炒め**  
さつまいもと小松菜の煮浸し  
春雨の中華和え

**18 (月) フリの幽庵焼**  
五目うの花  
人参と若芽の酢の物

**19 (火) メンチカツ**  
洋風肉じゃが煮  
ゴボウのピリ辛サラダ

**20 (水) アジのみりん焼**  
高野豆腐の味噌煮  
菜の花とツナの辛子和え

**21 (木) 天津飯の具**  
中華うま煮  
カリフラワーのピーナッツ味噌和え

エネルギー 298 kcal  
蛋白質 12.9 g 脂質 16.9 g  
炭水化物 21.9 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 248 kcal  
蛋白質 15.5 g 脂質 12.9 g  
炭水化物 14.9 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 369 kcal  
蛋白質 10.4 g 脂質 21.1 g  
炭水化物 33.0 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 226 kcal  
蛋白質 21.6 g 脂質 7.9 g  
炭水化物 17.4 g 食塩相当量 2.8 g

エネルギー 271 kcal  
蛋白質 10.5 g 脂質 14.3 g  
炭水化物 24.7 g 食塩相当量 3.1 g

**24 (日) 白糸たら味噌粕焼**  
ホイコーロー  
青菜のわさび和え

**25 (月) 鶏もも竜田揚げ**  
切干大根のおから煮  
カラフルサラダ

**26 (火) 鯖の照焼**  
五色きんぴら  
キャベツの白だし和え

**27 (水) カツとじ**  
白花豆煮  
野菜のごま和え

**28 (木) 白身魚の味噌煮**  
ナスの油炒め  
スパゲッティサラダ

エネルギー 213 kcal  
蛋白質 16.5 g 脂質 10.7 g  
炭水化物 12.6 g 食塩相当量 2.4 g

エネルギー 326 kcal  
蛋白質 14.2 g 脂質 17.6 g  
炭水化物 28.5 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 280 kcal  
蛋白質 11.7 g 脂質 19.6 g  
炭水化物 13.5 g 食塩相当量 1.6 g

エネルギー 296 kcal  
蛋白質 11.2 g 脂質 11.9 g  
炭水化物 37.1 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 265 kcal  
蛋白質 13.0 g 脂質 14.8 g  
炭水化物 17.0 g 食塩相当量 1.9 g

**31 (日) 照焼チキン**  
厚揚げとふきの煮物  
五目野菜の甘酢和え

エネルギー 233 kcal  
蛋白質 11.4 g 脂質 10.9 g  
炭水化物 21.6 g 食塩相当量 1.9 g



2021

# 1月 デイケアメニュー 〈夕食〉

ご案内 天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります。 食材が納品されましたら、検品をお願い致します。