

5月 プログラム&メニュー表

昼食時間：12:00～13:30

月 (MON)	火 (TUE)	水 (WED)	木 (THU)	金 (FRI)	土 (SAT)	日 (SUN)
2	3	4 大人の塗り絵 13:30～15:00 (大盛りなし/500円) ～端午の節句メニュー～ 筍ご飯 ふきの煮物 エビと野菜の天ぷら 柏餅	5	6	7 15:00までの開所	1 休館日
屋食会なし	なすとひき肉の四川風 野菜の和えもの	豚肉の野菜ロール 切り干し大根のサラダ	鮭の唐揚げ おろしポン酢 キャベツのごまマヨ和え	チンジャオロース 春雨サラダ	8 休館日	
9	10	11	12	13	14 15:00までの開所 園芸プログラム 13:30～14:30	15 休館日
屋食会なし	ブリの揚げ焼き ねぎソース キャベツとコーンのサラダ	カオマンガイ 小松菜と人参のナムル	塩鯖のバリバリ焼き 新じゃがの甘辛バター醤油	豚肉とレンコンの回鍋肉風 しらたきの胡麻ぼんサラダ	ささみのチーズ大葉フライ もやしのポン酢和え	
16	17 マインドフルネス 13:30～15:00	18	19	20	21 15:00までの開所	22 休館日
屋食会なし	チキンチャップ 切り干し大根のサラダ	煮込みハンバーグ グリーンサラダ	鮭のジンジャーソース ごぼうとにんじんのサラダ	鶏むね肉のポン酢煮 豆苗とツナの和えもの	白身魚の野菜あんかけ 長芋の海苔ポン酢	
23	24 嘱託医相談 13:30～15:00	25 シネマ鑑賞会 14:00～16:20	26 You&Me 14:00～15:00	27	28 15:00までの開所	29 休館日
屋食会なし	野菜たっぷりキーマカレー グリーンサラダ デザート	白身魚のごまマヨ醤油だれ 青菜としめじのお浸し	中国風ビーマンの肉詰め 搾菜と野菜の和えもの	鱈のマスタードマヨポン炒め 水菜と豆腐のサラダ	ビビンバ并 デザート	
30	31	<p>〈重要なお知らせ〉 現在新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、 当面の間、屋食のご予約を一日につき先着9名とさせていただきます。 また、<u>食事スペースが埋まった際は、前の方が食べ終わるまで フリースペース等でお待ちいただく場合がございます。</u> ご理解、ご協力の程よろしくお願い致します。 ※食事メニューは主菜・副菜のみ記載しております。</p>				<p>飛沫感染防止のために、 食事は静かに食べましょう</p> 
屋食会なし	和風おろしハンバーグ 人参とツナのサラダ					

メニュー、プログラム等は、場合により変更させていただく場合があります。食事サービスは、こころ野に登録されている方がお申込みいただけます。
 予約の方法：前日14時までに予約表に記入もしくはお電話でご予約をお願いします。14時以降のキャンセルは全額いただきますのでご了承下さい。
 大盛りの場合は30円プラスで430円、★がついている日は50円プラスの450円になります。