



コミレス・がかね

7月号

トントン

ニュース



講演会のお知らせ

《「地産地消」で町も農業も元気になろう!》

日時 7月10日(木) 午前10時から 場所 役場 会議室

講師 大熊 久美子さん NPO 法人 北海道食の自給ネットワーク事務局長

参加費は無料ですので、どなたでもお気軽にどうぞ

地産地消を目指す地域の台所トントン応援に、食と農の活動に 20 年たずさわり食育コーディネーターとしても活動しておられる、大熊久美子さんが札幌からお話をしにきてくれます。

さて、早いもので4月からのトントンの仮オープンという形から3ヵ月が経ちました。日頃から物心両面においてご支援頂いている皆様、食堂に足をのばしてくださるお客様、改めて御礼申し上げます。この7月中旬からいよいよ本格オープンの予定です。皆様のご意見やアイデアを元にこれからよりよい場所にしていくため、様々のことについて運営協議会を経て正式に決定します。その際は「トントンニュース臨時増刊号」として決まった内容などをお伝えしますので、よろしくお願い致します。

今月のトントンのメニューは野菜の収穫の時期に入りつつあるということもあり、地元でとれる野菜を今まで以上にたくさん使ったものになります。乞うご期待ください!メニューの詳細はホームページの方で更新されているのでそちらもご覧ください。

7月のトントン・カレンダー(昼食献立予定表)

日曜日	月	火曜日	水	木	金曜日	土
		1 ゆで豚とゆで野菜の ごまだれかけ	2	3	4 ロール白菜	5
6 小泉シェフの ネパールカレー定食	7	8 しいたけのシューマイ	9	10	11 煮魚とサラダ	12
13 手羽先の煮込み	14	15 イカフライ定食	16	17	18 名寄日進 おると 古屋シェフ登場	19
20 高橋シェフの 中華料理	21	22 夏野菜の煮浸し 冷奴	23	24	25 黄金湯主人の ネパールカレー	26
27 夏野菜の天ぷら	28	29 野島シェフの グラタン	30	31		

※ランチメニューは日替わりで、一律500円です。食後のお飲み物はプラス100円です。

※ランチタイムは11時~14時でそれ以外の時間(10時から16時まで営業)は喫茶です。喫茶メニューは当面コーヒー、紅茶、日替わりの飲み物の3種類でどれも200円です。

※夕食のご利用については、黄金湯ご入浴のご利用とセットで前日までにご予約をいただければご用意いたします。ご利用者さんも増えて料金は回数券相当の入浴料金プラス500円とさせていただきます。

「ワンディ・シェフ」募集中! 食材や仲間との楽しい出会いであなたもトントンを満喫してみませんか?

電話・FAX 01634-6-2300

ホームページ koganeyu-nakaton.com もしくは「トントン 中頓別」で検索