

令和 5年 配食サービス 9月前半予定献立表 (9/1 ~ 9/15)

日	月	火	水	木	金	土
					1日	2日
					鰯の照り焼き 大根酢・麩の味噌汁 茄子の炒め物 白菜のゆかり和え きゅうりのツナ和え	鱈の西京焼き 蓮根天・豆腐の汁 大根と豚肉の煮物 インゲン胡麻マヨ きゅうりの酢の物
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
おろしハンバーグ 春雨スープ 里芋のマヨサラダ コールスロー 菜の花の和え物	鮭のスパイス焼き コーンチャウダー チャプチェ わかめの酢の物 ごぼうサラダ	鶏肉の塩麩焼き かき玉汁 ひじきの五目炒め もやしのマヨ和え キャベツの和え物	カキフライ ハッシュドビーフ タラモサラダ 小松菜の和え物 大根の梅しそ和え	鯖の南蛮漬け 根菜団子汁 切干大根の煮物 ザーサイの和え物 肉シュウマイ	牛焼肉・白菜キムチ しめじの汁・味玉子 里芋の煮物 もやしの和え物 白菜の酢の物	鱈の甘酢野菜あん 玉子スープ 栗と南瓜のサラダ 菊のりの酢の物 インゲンの和え物
10日	11日	12日	13日	14日	15日	
鶏肉の照り焼き なめこ汁 高野豆腐の煮物 菜の花の胡麻和え 春雨酢の物	ホッケの塩焼き 油揚げの汁・大根漬け 小松菜の豚肉炒め わかめの酢の物 もやしのイカサラダ	豚肉のくわ焼き 豆腐の味噌汁 キャベツの味噌炒め 春雨サラダ 小松菜の和え物	鮭の塩麩焼き 竹輪天・茄子味噌 わかめの味噌汁 ごぼうの五目炒め ほうれん草のお浸し	赤魚の西京焼き 南瓜汁・菜花浸し 野菜の五目炒め あさりの酢味噌 蒸しさつま芋	エビフライ・白菜酢 タルタルソース ポークカレー スパゲティサラダ 福神漬け・柑橘	

※献立には、ご飯物と汁物がついております。

※1食の栄養価は配食サービスの献立表に記載しておりますが、普通食でエネルギー650~750キロカロリー

たんぱく質20~30g・塩分2~3g程度となっております。

ご飯物は量や硬さの調節、おかゆなど対応しております。

※食材の仕入れ等で献立に変更がある場合もありますが、ご了承願います。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)