

令和 5年 配食サービス 8月後半予定献立表 ( 8/16 ~ 8/31)

日	月	火	水	木	金	土
			16日	17日	18日	19日
			ぶり大根 豆腐の味噌汁 五目野菜炒め 隠元ツナ和え じゃが芋団子	鶏肉のくわ焼き 三平汁 里芋の煮物 ほうれん草の和え物 大根の甘酢和え	鯖の照り焼き 茄子味噌・なめこ汁 炒り卵の花 きゅうりの酢の物 ごぼうサラダ	ミートローフ 中華スープ ポテトサラダ わかめの酢の物 小松菜の和え物
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
豚肉塩だれ焼き 白菜キムチ・切干和 ラーメンサラダ もやしのチャンプルー ほうれん草のナムル	鮭の塩麹焼き 白菜酢・南瓜味噌汁 ごぼうのキンピラ 隠元のマヨ和え イカマリネ	蒸鶏のネギだれ 麩の味噌汁 根菜の煮物 白菜のなめ茸和え 春雨サラダ	鯖の味噌煮 白菜浸し・にらの汁 炒り豆腐 小松菜の和え物 茄子の揚げ浸し	豚肉の生姜焼き わかめの味噌汁 厚揚げの煮物 きゅうりの塩昆布和え なめこのおろし和え	赤魚のスパイス焼き コーンスープ 南瓜の薩摩サラダ 大根の和え物 わかめの酢の物	鰯の西京焼き 蓮根天・大根汁 牛肉のしぐれ煮 菜の花の和え物 わかめの酢の物
27日	28日	29日	30日	31日		
蒸鯖の野菜あんかけ 根菜豚汁 キャベツの玉子とじ 白菜の酢の物 小松菜の和え物	鯖の塩焼き 油揚げの味噌汁 筑前煮・蒸薩摩芋 ほうれん草胡麻和え もやしの水雲和え	とんかつ・福神漬け 野菜カレー マカロニサラダ イカの胡麻和え インゲンの和え物	牛肉のピーマン炒め 玉子スープ 蓮根のサラダ 小松菜の和え物 キャベツの酢の物	鮭のマヨネーズ焼き 南瓜のクリーム煮 アスパラの豚肉炒め ほうれん草の和え物 春雨の酢の物		

※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。

残暑お見舞い  
申し上げます



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)