

令和 5年 配食サービス 11月後半予定献立表 ( 11/16 ~ 11/30)

日	月	火	水	木	金	土
				16日	17日	18日
				豚肉のくわ焼き 油揚げの味噌汁 根菜の煮物 茄子のおろし和え わかめの酢の物	鮭の西京焼き 南瓜汁・大根漬け ごぼうの肉キンピラ 菜の花のお浸し もやしの酢の物	ミックスフライ コーンチャウダー じゃが芋昆布サラダ 春雨の和え物 果物(みかん)
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
鯡の漬け焼き 里芋汁・蒸しさつま芋 切干大根の炒め煮 小松菜のお浸し わかめの酢の物	鮭の塩麹焼き 白菜和え・南瓜天 根菜豚汁 厚揚げの炒め煮 きゅうりの酢の物	鶏肉のきのこ炒め 春雨スープ 玉子マカロニサラダ 大根のマリネ風 ほうれん草のソテー	鰯の梅だれ焼き なめこ汁・白菜漬 炒り卵の花 インゲン胡麻和え 茄子味噌	鱈の利久焼き 茶碗蒸し 筑前煮・薩摩芋天 ごぼうのツナ和え 菜の花の白和え	牛肉のピーマン炒め わかめのスープ 蓮根のサラダ わかめの酢の物 もやしのナムル	鯖の照り焼き 切干和え・豆腐汁 大根の肉そぼろ 小松菜のごま味噌 春雨の酢の物
26日	27日	28日	29日	30日		
鶏肉の照り焼き 三平汁 南瓜の煮物 小松菜の胡麻和え なめこのおろし和え	赤魚の利久焼き 揚げ茄子・大根酢 さつま芋の味噌汁 キャベツの味噌炒め ほうれん草の和え物	鱈の西京焼き なめこ汁・南瓜団子 牛肉の柳川風 わかめの酢味噌 インゲンの和え物	エビフライ ポークカレー 薩摩南瓜サラダ 塩昆布キャベツ 春雨の酢の物	鮭の南蛮漬け 豆腐の味噌汁 肉じゃが もやしのマヨ和え にら玉あんかけ		

※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)