

令和 6年 配食サービス 8月前半予定献立表 ( 8/1 ~ 8/15)

日	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
				豚肉のスタミナ炒め わかめの味噌汁 里芋の煮物 白菜の塩昆布和え もやしの中華和え	鰹の南蛮漬け 油揚げの味噌汁 切干大根の煮物 きゅうりの酢の物 菜の花の和え物	鰹の照り焼き 豆腐の味噌汁 ごぼうの五目炒め 蓮根天・わかめ酢 茄子のおろし和え
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
鯖の西京焼き 白菜の甘酢和え 薩摩芋汁・揚げ茄子浸 五目野菜炒め インゲン胡麻和え	牛肉の野菜炒め 冷たぬきうどん 鰻とごぼうの玉子とじ きゅうりの梅和え 南瓜団子	鰹の甘酢あんかけ 根菜豚汁 筑前煮 もやしの和え物 ちくわの酢味噌	とんかつ・福神漬け 野菜カレー 蓮根のサラダ コールスロー 菜の花の和え物	鶏肉と玉子のさっぱり煮 麩の味噌汁 炒り卵の花 小松菜の和え物 大学芋	赤魚の青しそおろし 南瓜の味噌汁 豚肉のピーマン炒め 春雨サラダ ほうれん草の胡麻和え	蒸鶏のネギだれ 中華スープ 玉子マカロニサラダ 大根の酢の物 もやしのナムル
11日	12日	13日	14日	15日		
ぶり大根 茶碗蒸し 高野豆腐の煮物 オクラの和え物 わかめの酢の物	鰹の漬け焼き キャベツの甘酢和え 豆腐汁・蒸し焼売 筍のキンピラ インゲンの胡麻マヨ	鮭の塩麴焼き 油揚げの汁・芋団子 豚肉と茄子の炒め物 切干のハリハリ和え 菜の花の辛し和え	野菜とえびの天ぷら そうめん汁 鶏肉と根菜の煮物 わかめの酢の物 ほうれん草の胡麻和え	蒸鯛のおろしあん なめこ汁 牛丼風 小松菜のお浸し もやしのマヨ和え		

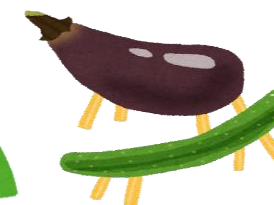
※献立には、ご飯物と汁物がついております。

※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)