

令和6年 配食サービス 7月後半予定献立表 (7/16 ~ 7/31)

日	月	火	水	木	金	土
		16日	17日	18日	19日	20日
		鯖の南蛮漬け 油揚げの味噌汁 切干大根の炒め煮 もやしの和え物 ほうれん草のマヨ和え	鶏肉の味噌漬け焼き 水菜の味噌汁 炒り卵の花 ピーマンしらす炒め 小松菜の和え物	鮭の照り焼き 大根の汁・茄子味噌 豆腐のチャンプルー 菜の花のお浸し 春雨サラダ	豚肉の生姜焼き 麩の味噌汁 厚揚げのベーコン炒め もやしの水雲和え 蒸さつま芋	鰯の有馬焼き 豆腐の汁・大根漬け 小松菜の豚肉炒め インゲンのごま味噌 白菜の磯和え
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
鶏肉の照り焼き 中華スープ ポテトサラダ ほうれん草の和え物 コールスロー	赤魚の塩麴焼き えのき茸汁・ちくわ天 大根と鶏肉の煮物 ほうれん草の胡麻和え あさりの酢味噌	松風焼き 三平汁 高野豆腐の煮物 じゃが芋団子 大根の酢の物	牛焼肉・味玉子 冷うどん 南瓜の煮物 大根の梅しそ和え きゅうりの鰻和え	鱈のくわ焼き 豆腐汁・キャベツ漬 茄子のしぎ焼き インゲン胡麻和え もやしの酢の物	鮭のコーンマヨ焼き あさりのチャウダー 牛肉のブルコギ焼き ごぼうサラダ 春雨の酢の物	鯖の利久焼き さつま芋の味噌汁 回鍋肉・白菜漬 小松菜の煮浸し なめこのおろし和え
28日	29日	30日	31日			
鱈の西京焼き わかめ汁・キャベツ酢 ふきと豚肉の煮物 茄子のしそ和え 菜の花の磯和え	鰯照り焼き・切干和 豆腐の味噌汁 里芋とイカの煮物 隠元ツナ和え わかめの酢の物	鶏肉のスパイス焼き シーフードカレー 里芋のマヨサラダ 大根のマリネ風 わかめの酢の物	赤魚のタンドリー焼き ポークチャップ ジャーマンポテト キャベツのマリネ風 春雨サラダ			

※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。



暑中お見舞い
申し上げます

北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)