

令和 6年 配食サービス 9月前半予定献立表 (9/1 ~ 9/15)

日 1日	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
赤魚の西京焼き 白菜の汁・南瓜団子 大根とイカの煮物 インゲン胡麻マヨ もやしの酢の物	チンジャオロース 中華スープ マカロニサラダ ほうれん草の和え物 大根の酢の物	鰯の照り焼き なめこ汁・菜花和 茄子のしぎ焼き 大根の梅和え さつま芋の甘煮	蒸鯉の青しそおろし 油揚げの汁 豚肉の中華炒め もやしのイカサラダ 白菜の塩昆布和え	鯖の塩麴焼き 南瓜の汁・薩摩芋天 高野豆腐の煮物 大根の酢の物 小松菜のごま和え	ミートローフ コーンスープ ポテトサラダ コールスロー もやしの和え物	鰻の漬け焼き 豆腐の汁・白菜浸し ごぼうのキンピラ なめこのおろし和え きゅうりの酢の物
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
鶏肉のくわ焼き ピーマンソテー・麩の汁 里芋の煮物 わかめの酢の物 揚げ茄子浸し	赤魚のコーンマヨ焼き ポークカレー 南瓜と栗のサラダ イカのマリネ 菊のりの酢の物	ホッケの味噌漬け焼き 根菜豚汁・蒸し焼売 五目野菜炒め 小松菜の和え物 大根の酢の物	鮭の塩焼き 油揚げの汁・芋団子 切干大根の炒め煮 きゅうりの酢の物 ほうれん草の胡麻和え	鰻の南蛮漬け ふのりの味噌汁 じゃが芋のそぼろあん 菜の花のお浸し 春雨サラダ	豚肉の生姜焼き 豆腐の味噌汁 キャベツの玉子とじ ザーサイの和え物 ちくわの酢味噌	鶏肉の山賊焼き にらの汁・揚げ茄子 蓮根サラダ もやしのナムル 小松菜の和え物
15日						
鯖の味噌煮 わかめの味噌汁 牛肉の柳川風 インゲンの胡麻和え 菜の花の辛子和え						

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)