


令和6年 配食サービス 8月後半予定献立表 ( 8/16 ~ 8/31)

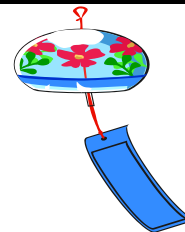
日	月	火	水	木	金	土
					16日	17日
					豚肉の塩だれ焼き ラーメンサラダ 南瓜の煮物 白菜の和え物 わかめの酢の物	鯖の照り焼き 里芋の味噌汁 炒り豆腐・菜花浸し もやしの酢の物 揚げ茄子のおろし和え
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
タンドリーチキン風 コーンスープ 薩摩南瓜サラダ キャベツのマリネ 大根の甘酢和え	鯖のくわ焼き おでん・蓮根の天ぷら 茄子のそぼろあん ほうれん草の海苔和え もやしの酢の物	赤魚のスパイス焼き ポークカレー アスパラの炒め物 コールスロー 隠元のマヨ和え	擬製豆腐 根菜団子汁 里芋とイカの煮物 茄子味噌 白菜の酢の物	鶏肉の甘酢あん わかめスープ ポテトサラダ きゅうりの塩昆布和え 春雨の酢の物	鮭の南蛮漬け 麩の味噌汁 牛肉とうふ 菜の花の和え物 揚げ茄子浸し	鯛の西京焼き 豆腐の味噌汁 大根と豚肉の煮物 小松菜のごま和え もやし浸し・ちくわ天
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
ホッケの塩麩焼き なめこ汁・茄子天 蓮根のキンピラ 大学芋 隠元の玉子和え	鰯の利久焼き 油揚げの味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 小松菜浸し・蒸さつま芋 あさりのしぐれ煮	カツとじ 豆腐の味噌汁 茄子の味噌炒め きゅうりの酢の物 菜の花のお浸し	鶏肉の香草焼き あさりのチャウダー ジャーマンポテト ほうれん草のツナ和え わかめの酢の物	鯖の漬け焼き 南瓜団子・わかめの汁 豆腐のチャンプルー 大根のマリネ風 白菜の甘酢和え	鰯の味噌漬け焼き 味噌けんちん汁 肉じゃが・大根漬け インゲンの炒め物 春雨サラダ	海鮮フライ(カキ・えび) チキンカレー 里芋のマヨサラダ わかめの酢の物 ごぼうのツナ和え

※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)