

令和6年 配食サービス 9月後半予定献立表 (9/16 ~ 9/30)

日	月	火	水	木	金	土
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
	五目おこわ 鮭のくわ焼き・薩摩芋天 茶碗蒸し・法蓮草和 根菜の煮物 和菓子(桜餅)	赤魚の塩麴焼き 根菜団子汁・わかめ酢 里芋の煮物 枝豆のツナ和え 隠元のごま和え	チキンカツ スパゲティソテー 春雨スープ・大根酢 里芋のマヨサラダ キャベツのマリネ風	牛焼肉・白菜キムチ 中華スープ・味玉子 南瓜の煮物 菜の花のお浸し もやしのナムル	鮭フライタルタルソース ポークカレー タラモサラダ 春雨の酢の物 ほうれん草のお浸し	松風焼き 鱈汁 大根とつみれの煮物 わかめの酢の物 揚げ茄子浸し
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
鰯の西京焼き・おはぎ 筑前煮 茶碗蒸し ほうれん草の白和え きゅうりの酢の物	和風ハンバーグ コーンスープ ポテトサラダ 大根のあちゃらと和え 小松菜のツナ和え	鰯の照り焼き・蓮根天 油揚げの味噌汁 ごぼうの五目炒め 菜の花のお浸し もやしの酢の物	鯖の南蛮漬け 豆腐の味噌汁 肉じゃが 茄子味噌 切干のハリハリ和え	鮭の塩焼き・ちくわ天 大根の味噌汁 豆腐のチャンプルー 白菜の磯和え わかめのごま酢和え	あさりご飯・わかめ汁 手羽中のたれ焼き 蓮根のひじき炒め ごぼうサラダ 春雨の酢の物	ぶり大根 里芋の味噌汁 キャベツの味噌炒め 隠元のツナ和え 白菜の酢の物
29日	30日					
おろしカレイ竜田 麩の味噌汁 肉豆腐 小松菜のごま味噌 もやしの水雲和え	鶏肉のきのこ炒め にらの味噌汁 炒り卵の花 キャベツの甘酢和え イカのごまサラダ					

※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。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)