

令和 6年 配食サービス 12月前半予定献立表 (12/1 ~ 12/15)

日	月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
鶏肉串カツ わかめの味噌汁 里芋のマヨサラダ 小松菜のお浸し 春雨の酢の物	赤魚の西京焼き かき玉汁・南瓜天 豆腐のチャンプルー もやしの和え物 わかめの酢味噌	ミートローフ 春雨スープ 蓮根のサラダ イカマリネ キャベツの甘酢和え	鮭の利休焼き キャベツ汁・大根漬 筍の五目炒め 菜の花のお浸し わかめの酢の物	鰯の梅だれ焼き 白菜浸・大根の汁 炒り卵の花 ほうれん草の胡麻和え インゲンの挽肉炒め	海鮮フライ(えび・かき) ポークカレー ポテトサラダ 大根のマリネ風 春雨の和え物	鰯の味噌漬け焼き なめこ汁・揚げ茄子 炒り豆腐 白菜の酢の物 キャベツのごまマヨ
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
カツとじ 南瓜の味噌汁 大根とつみれの煮物 菜の花の辛し和え ごぼうサラダ	ホッケの塩麴焼き おでん・えのき茸の汁 蓮根のひじき炒め 白菜の酢の物 もやしのマヨ和え	鶏肉のスパイス焼き コーンスープ 薩摩南瓜サラダ 春雨の酢の物 小松菜のツナ和え	蒸赤魚の野菜あん 里芋の味噌汁 ごぼうのキンピラ 隠元の玉子和え わかめの酢の物	和風ハンバーグ にらの味噌汁 里芋とイカの煮物 茄子味噌 白菜のなめ茸和え	鯖の味噌煮 油揚げの味噌汁 キャベツの玉子とじ 切干ハリハリ和え さつま芋の甘煮	牛肉のスタミナ炒め 麩の味噌汁 南瓜の煮物 ほうれん草の和え物 もやしの酢の物
15日						
鰯照り焼き わかめの汁・大根酢 回鍋肉 隠元のごま和え 南瓜団子						

※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700~800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)