

令和6年 配食サービス 11月後半予定献立表 (11/16 ~ 11/30)

日	月	火	水	木	金	土
						16日
						鯔の漬け焼き 豆腐の汁・白菜酢 大根と鶏肉の煮物 イカのごまドレッシング ほうれん草の和え物
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
とんかつ シーフードカレー マカロニサラダ わかめの酢の物 キャベツのマリネ風	ぶり大根 なめこ汁 ごぼうの五目炒め もやしの酢の物 白菜の塩昆布和え	擬製豆腐 三平汁 もやしのチャンプルー 菜の花の辛し和え 茄子のおろし和え	赤魚のスパイス焼き あさりのチャウダー アスパラの牛肉炒め コールスロー 大根の酢の物	鶏肉のくわ焼き 鱈汁・揚げ茄子 里芋の煮物 ごぼうのツナ和え 春雨の酢の物	鱈の西京焼き 根菜豚汁・キャベツ和 切り干し大根の煮物 もやしのマヨ和え ほうれん草のお浸し	鯔の塩麹焼き さつま芋の天ぷら 茶碗蒸し 筑前煮・わかめ酢 小松菜の白和え
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
鯖の南蛮漬け 根菜団子汁 ふきの煮物 白菜のなめ茸和え 蒸しゆうまい	ホッケの味噌漬け焼き 油揚げの汁・白菜酢 小松菜の豚肉炒め 春雨サラダ もやしのザーサイ和え	鶏肉の山賊焼き 春雨スープ 南瓜サラダ 隠元ツナ和え キャベツの酢の物	鱈の照り焼き かき玉汁・大根甘酢 茄子と豚肉の炒め物 ほうれん草のお浸し じゃが芋団子	豚肉の生姜焼き 豆腐の味噌汁 大根とイカの煮物 もやしのナムル わかめの酢の物	鰯の甘酢あんかけ 南瓜の味噌汁 キャベツの味噌炒め 菜の花の胡麻和え 茄子おろし和え	鯔のくわ焼き きのこの味噌汁 ごぼうのしぐれ煮 白菜のゆかり和え 蒸さつま芋・大根漬け

※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、ご了承願います。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)