

令和 7年 配食サービス 1月前半予定献立表 (1/4 ~ 1/15)

日	月	火	水	木	金	土 4日
<p>新年明けましておめでとうございます。今年もよい食事を提供できるように頑張りたいと考えております。 どうぞよろしくお願いいたします。</p> 						鯛の柚子庵焼き 白菜のお浸し 麩の汁・蒸焼売 炒り卵の花 隠元ツナ和え
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
鮭のスパイス焼き チキンカレー さつま南瓜サラダ コールスロー 春雨の酢の物	鶏手羽中の照り焼き にらの味噌汁 里芋の煮物 ごぼうのアーモンド和え ほうれん草の和え物	鰯の漬け焼き えのき茸汁・白菜浸し 豆腐のチャンプルー 南瓜団子 大根の酢の物	豚肉の生姜焼き 根菜団子汁 厚揚げとふきの煮物 わかめの酢の物 もやしの和え物	鯖の味噌漬け焼き 豆腐の汁・南瓜天 切干大根の煮物 菜の花のお浸し 春雨サラダ	ホッケの塩焼き 味噌けんちん汁 牛肉の柳川風 白菜酢・ちくわ天 粉ふき芋	鰯の西京焼き じゃが芋団子 なめこ汁・茄子味噌 肉豆腐 小松菜の煮浸し
12日	13日	14日	15日			
チンジャオロース 中華スープ ほうれん草の五目炒め もやしとイカのナムル 大根サラダ	赤魚の塩麩焼き 茶碗蒸し 炒り鶏・さつま芋天 隠元のごま和え ほうれん草の白和え	鰯の照り焼き なめこ汁・大根漬け 豚肉のアスパラ炒め 小松菜の和え物 玉ねぎの胡麻サラダ	ミートローフ コーンスープ 里芋のマヨサラダ アスパラのしめじ炒め 春雨の中華和え			

※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)