

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ひいたします。</p> 						<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</p>
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
12日	13日	14日	15日			
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>			

※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、ご了承願ひます。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)