

令和7年 配食サービス 2月後半予定献立表 (2/16 ~ 2/28)

日	月	火	水	木	金	土
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
ミートローフ わかめスープ 蓮根サラダ もやしの五目和え インゲン玉子和え	鱈の西京焼き ふのりの味噌汁 五目野菜炒め 春雨サラダ 大根漬・菜花の和え物	鰯の漬け焼き 油揚げの汁・芋団子 里芋と鶏肉の煮物 切干のハリハリ和え ほうれん草の和え物	牛焼肉・味玉子 白菜スープ 南瓜の煮物 わかめの酢の物 もやしと青菜のナムル	ホッケの塩焼き 里芋の味噌汁 蓮根の五目炒め 大根サラダ 小松菜の和え物	鯖の味噌煮 大根の味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 揚げ茄子浸し 白菜の塩昆布和え	チンジャオロース 根菜団子汁 大根とつみれの煮物 もやしの梅和え 小松菜のお浸し
23日	24日	25日	26日	27日	28日	
鰯の照り焼き 茶碗蒸し・薩摩芋天 高野豆腐の煮物 ほうれん草のごま和え 南瓜団子	赤魚の香草焼き チキンのクリーム煮 ジャーマンポテト イカマリネ もやしの和え物	鶏肉の南蛮漬け なめこ汁 ごぼうのキンピラ 菜の花の和え物 あさりの酢味噌	鰯フライ シーフードカレー スパゲティサラダ 大根の酢の物 コールスロー	鮭の塩麴焼き 豆腐の汁・ちくわ天 牛肉のしぐれ炒め 大学芋 もやしの酢の物	蒸鰯のおろしあん えのき茸の味噌汁 肉じゃが 春雨の酢の物 インゲンのごま和え	

※献立には、ご飯物と汁物がついております。

※1食の栄養価は配食事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)