

令和7年 配食サービス 3月後半予定献立表 (3/16 ~ 3/31)

日	月	火	水	木	金	土
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
鯖の南蛮漬け えのき茸の味噌汁 ふきの煮物 隠元の炒め物 大根サラダ	鮭の塩麴焼き 南瓜の汁・大学芋 厚揚げのベーコン炒め 小松菜の和え物 きゅうりの酢の物	鰹の味噌漬け焼き おでん・大根漬け 蓮根の五目炒め 白菜の昆布茶和え さつま芋の甘煮	ミートローフ 鮭のクリーム煮 里芋のマヨサラダ もやしの水雲和え わかめの酢味噌	鰹の西京焼き 茶碗蒸し・さつま芋天 筑前煮 ほうれん草の白和え ぼたもち	赤魚の照り焼き 油揚げの味噌汁 肉豆腐・粉ふき芋 茄子のおろし和え キャベツの甘酢和え	蒸鶏のネギだれ 揚げ茄子・豆腐汁 南瓜の煮物 春雨の酢の物 菜の花の和え物
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
牛焼肉・白菜キムチ 中華スープ 里芋の煮物 大根の五目和え もやしのナムル	鰹の有馬焼き 味噌けんちん汁 キャベツの味噌炒め 南瓜団子・大根酢 菜の花のマヨ和え	豚肉の生姜焼き 麩の味噌汁 切干大根の煮物 隠元のツナ和え わかめの酢の物	鰹の香草焼き コーンスープ 南瓜サラダ 春雨の酢の物 もやしの和え物	鶏手羽元の大根煮 鰹汁 もやしとツナの炒め物 キャベツのごま酢和え 小松菜の塩昆布和え	鮭の漬け焼き 竹輪天・わかめ汁 ごぼうのキンピラ ほうれん草の和え物 蒸し焼売	鰹のくわ焼き 白菜浸し・なめこ汁 炒り豆腐 インゲン胡麻和え 竹輪の酢の物
30日	31日					
とんかつ 野菜カレー 蓮根サラダ 春雨の酢の物 ほうれん草の和え物	ホッケの塩麴焼き 根菜団子汁 肉野菜炒め 切干漬け・小松菜浸し アスパラのごま味噌					

※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)