令和 7年 配食サービス 4月前半予定献立表 (4/1 ~ 4/15)

| B | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | ± |
|------------|-----------|-------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | 1日 | 2日 | 3日 | 4日 | 5日 |
| | | 鯖のくわ焼き | 鶏肉のスパイス焼き | サーモンフライ | 豚肉のたけのこ炒め | 鯵の西京焼き |
| | | 豆腐の味噌汁 | 玉子ス一プ | ポークチャップ | わかめの味噌汁 | じゃが芋の汁・蓮根天 |
| | | 大根と鶏肉の煮物 | 薩摩南瓜サラダ | ポテトサラダ | 高野豆腐の煮物 | 豚肉のきくらげ炒め |
| | | ちくわ天・じゃが芋団子 | もやしのナムル | もやしの酢の物 | インゲン胡麻和え | ほうれん草のツナマヨ |
| | | ほうれん草のお浸し | キャベツの甘酢和え | 菜の花の和え物 | 茄子の揚げ浸し | 白菜の塩昆布和え |
| 6日 | 7日 | 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 |
| 鰆の漬け焼き | ホッケの塩焼き | 鶏肉の照り焼き | 鰤の梅だれ焼き | おろしハンバーグ | 赤魚のマヨ焼き | 鮭の南蛮漬け |
| 里芋の汁・大根漬け | にらの汁・大学芋 | 油揚げの味噌汁 | 麩の汁∙菜花和え | アサリのチャウダー | シーフードカレー | ふのりの味噌汁 |
| 炒り卯の花 | 牛肉のしぐれ煮 | 里芋の煮物 | 大根とイカの煮物 | マカロニサラダ | 春雨の炒め物 | 蓮根のキンピラ |
| 白菜の梅しそ和え | 茄子味噌 | ごぼうの胡麻サラダ | 蒸しさつま芋 | 大根の酢の物 | 大根サラダ | 春雨サラダ |
| アスパラのしめじ炒め | ほうれん草の和え物 | 菜の花の和え物 | 春雨の酢の物 | キャベツのマリネ風 | 小松菜の和え物 | もやしの和え物 |
| 13日 | 14日 | 15日 | | | | |
| カツとじ | 鯖の味噌煮 | 鮭の塩麴焼き | | | | |
| 大根の味噌汁 | 里芋の味噌汁 | きのこの味噌汁 | | | | |
| 高野豆腐の煮物 | 白菜の親子とじ | ごぼうの五目炒め | | | | |
| わかめの酢の物 | 大根の酢の物 | インゲン胡麻和え | | | | |
| もやしの和え物 | 菜の花の辛し和え | 白菜の酢・大根漬 | | | | |

[※]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)