

# 令和7年 配食サービス 4月後半予定献立表 ( 4/16 ~ 4/30)

日	月	火	水	木	金	土
			16日	17日	18日	19日
			豚肉のスタミナ炒め わかめスープ ぜんまいと筍の煮物 大根の酢の物 ほうれん草のお浸し	赤魚の照り焼き 茄子のおろし和え 根菜団子汁 家常豆腐・小松菜和 もやしの梅和え	鰯フライ 餃子スープ 里芋のサラダ 白菜の甘酢和え 春雨和・タルタルソース	蒸カレイのきのこあん 油揚げの味噌汁 牛丼風 大根の塩昆布和え もやしのマヨ和え
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
鶏肉の山賊焼き 春雨スープ 蓮根サラダ 隠元のツナ和え きゅうりの酢の物	鱈の西京焼き 大根の汁・もやし和え 豆腐のチャンプルー 春雨の酢の物 さつま芋の煮物	鰯の南蛮漬け 大根の味噌汁 豚肉と茄子の炒め物 イカサラダ 小松菜の和え物	ミートローフ ポークカレー タラモサラダ コールスロー もやしの酢の物	ぶり大根 じゃが芋の味噌汁 筍の五目炒め 菜の花の辛し和え わかめの酢の物	豚肉の生姜焼き 麩の味噌汁 ふきの煮物 あさりの酢味噌 キャベツの和え物	鯡の漬け焼き おでん・南瓜団子 キャベツの味噌炒め ちくわのごま酢和え もやしの水雲和え
27日	28日	29日	30日			
鰯の味噌漬け焼き 麩の汁・ちくわ天 蓮根のひじき炒め ほうれん草の和え物 切干ハリハリ和え	鶏肉の野菜巻き蒸し にらの味噌汁 大根とつみれの煮物 隠元の玉子和え もやしのしそ和え	ホッケの塩焼き 薩摩芋天・蒸し焼売 茶碗蒸し 根菜の煮物 菜の花の白和え	鯖の塩麹焼き なめこ汁・大根甘酢漬 里芋とイカの煮物 白菜のマヨ和え ごぼうのツナ和え			

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)

