

令和 5年 配食サービス 4月前半予定献立表 (4/1 ~ 4/15)

日	月	火	水	木	金	土
						1日
						赤魚の青しそおろし 根菜団子汁 ごぼうの炒め煮 白菜の梅和え 春雨の酢の物
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
豚肉のくわ焼き ふのりの味噌汁 里芋とイカの煮物 大根の甘酢和え ほうれん草のごま和え	鰯の照り焼き じゃが芋の味噌汁 厚揚げの炒め物 ちくわ天・もやし和え 肉しゅうまい	松風焼き 大根の味噌汁 キャベツの玉子とじ 隠元ツナマヨ さつま芋の煮物	鮭の西京焼き わかめの味噌汁 肉じゃが・揚げ茄子浸し なめこのおろし和え きゅうりの酢の物	鶏肉のパン粉焼き 春雨スープ 薩摩南瓜サラダ キャベツのマリネ風 小松菜和え物	鯖の南蛮漬け 豆腐の味噌汁 大根と鶏肉の煮物 菜の花の和え物 白菜の酢の物	鱈と野菜の煮物 油揚げの味噌汁 豚肉のきくらげ炒め わかめの酢の物 ほうれん草の和え物
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
手羽中の塩だれ焼き 揚げ茄子・もやし和 わかめスープ 蓮根のサラダ 春雨の酢の物	鰯の梅だれ しめじの味噌汁 牛肉のプルコギ風 粉ふき芋 キャベツの塩昆布和え	油淋鶏 あさりのチャウダー マカロニサラダ 法蓮草ソテー 大根の酢の物	赤魚のスパイス焼き ポークカレー・柑橘 ポテトサラダ 春雨の酢の物 小松菜の和え物	豚肉のアスパラ炒め 大根の味噌汁 豆腐とひじきの煮物 ごぼうのツナ和え 白菜の和え物	鯖の塩麹焼き 切干ハリハリ和え 南瓜汁・鶏肉の柳川風 菜の花しらす和え もやしの酢の物	鯖の利久焼き 茄子天・なめこ汁 高野豆腐の煮物 わかめの酢の物 インゲンの炒め物

※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650~750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。

 HAPPY
EASTER!



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)