

令和 5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	20日	21日	22日
カキフライ・チャプチェ ミートボールのスープ タルタルソース 大根のマリネ風 ほうれん草のツナ和え	鯖の塩焼き 蓮根天・大根の汁 白菜と豚肉の煮物 南瓜団子 わかめの酢の物	蒸カレイのおろしあん えのき茸の味噌汁 家常豆腐 もやしのマヨ和え 菜の花の和え物	カツとじ 里芋の味噌汁 切干大根の煮物 きゅうりの酢の物 小松菜の胡麻和え	赤魚の塩麴焼き 豆腐の味噌汁 肉野菜炒め ほうれん草の和え物 春雨の酢の物	ミートローフ 白菜のクリーム煮 ポテトサラダ アスパラのしめじ炒め わかめの酢の物	鯛の漬け焼き 麩の汁・キャベツ酢 炒り卵の花 イカの胡麻サラダ 大学芋
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
煮魚(ホッケ) じゃが芋の汁・白菜浸し ごぼうのキンピラ ちくわの酢味噌 小松菜の胡麻和え	鶏肉の西京焼き 鱈汁 蓮根の炒め煮 もやしの和え物 白菜のなめ茸和え	鰯の照り焼き 舞茸の汁・大根漬け キャベツの味噌炒め インゲンの玉子サラダ きゅうりの酢の物	擬製豆腐 白菜の味噌汁 大根とイカの煮物 菜の花の胡麻マヨ 春雨サラダ	鯖の西京焼き えびせんべい汁 里芋と手羽中の煮物 大根の甘酢和え きゅうりのザーサイ和	豚肉の生姜焼き 油揚げの味噌汁 茄子の味噌炒め ピーマンのしらす和え もやしの酢の物	鮭の有馬焼き 大根酢・さつま芋天 茶碗蒸し 筑前煮 ほうれん草の和え物
30日						
牛焼肉・白菜キムチ わかめスープ 野菜ナムル 南瓜の煮物 春雨の中華和え						

※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。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)