

令和 5年 配食サービス 8月前半予定献立表 (8/1 ~ 8/15)

日	月	火	水	木	金	土
		1日	2日	3日	4日	5日
		鮭の照り焼き さつま芋の味噌汁 大根とイカの煮物 もやしのマヨ和え 菜の花の和え物	チンジャオロース わかめスープ ポテトサラダ 春雨の中華和え 大根の酢の物	鯖の塩麹焼き 蓮根天・なめこ汁 もやしの牛肉炒め キャベツのゆかり和え わかめの酢の物	鶏肉のチリソース あさりのチャウダー 里芋のマヨサラダ きゅうりの酢の物 ほうれん草の和え物	鯖の漬け焼き 大根の味噌汁 肉豆腐・茄子漬け 隠元ツナ和え 白菜のなめ茸和え
6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日
擬製豆腐 鱈汁 切干大根の炒め煮 竹輪の酢味噌 小松菜の和え物	鯛の梅だれ焼き 豆腐の味噌汁 里芋と鶏肉の煮物 ほうれん草胡麻和え 春雨の酢の物	赤魚の青しそおろし 油揚げの味噌汁 麻婆茄子 大根のあчыら和え 白菜のマヨ和え	鮭の塩焼き 根菜豚汁 ごぼうの炒め煮 キャベツのごま酢和え 菜の花の和え物	鶏肉のチーズ焼き 春雨スープ 南瓜サラダ もやしの酢の物 小松菜の和え物	鮭の西京焼き 大根の漬物・芋団子 茶碗蒸し 蓮根の五目炒め きゅうりの酢の物	ミックスフライ ポークチャップ ジャーマンポテト わかめの酢の物 キャベツのマリネ風
13日	14日	15日				
鰯の利休焼き 薩摩芋天・白菜和え そうめん汁 筑前煮 ほうれん草の白和え	赤魚の柚子味噌焼き 揚げ茄子浸し・わかめ酢 豆腐の味噌汁 肉じゃが インゲン胡麻和え	野菜とえびの天ぷら 山菜そば 高野豆腐の煮物 菜の花の辛し和え きゅうりの酢の物				

※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。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)