

令和 5年 配食サービス 12月後半予定献立表 (12/16 ~ 12/28)

日	月	火	水	木	金	土	
<p>今年は大変お世話になりました。ありがとうございます。</p> <p>12月28日で年内の配食は終了となります。</p> <p>皆様良い年越しをお迎えくださいませ。</p> <p>来年は1月4日より開始となります。</p> <p>よろしく願いいたします。</p>							<p>16日</p> <p>鱈の利久焼き 南瓜天ぷら・おでん 炒り卵の花 隠元のマヨ和え わかめの酢の物</p>
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
<p>鱈の漬け焼き 白菜浸し・油揚げの汁 炒り鶏 じゃが芋団子 キャベツの酢の物</p>	<p>赤魚のスパイス焼き ポークカレー ツナポテトサラダ わかめの酢の物 大根のマリネ風</p>	<p>鯖の塩麴焼き 南瓜味噌汁・大根漬け 肉豆腐 菜の花の和え物 きゅうりのごま酢和え</p>	<p>豚肉塩だれ炒め わかめの味噌汁 イカ大根 春雨の酢の物 小松菜の和え物</p>	<p>和風ハンバーグ トックスープ 玉子マカロニサラダ ブロッコリーのツナ和え コールスロー</p>	<p>鯛の西京焼き 根菜豚汁・柚子大根 蓮根のひじき炒め ほうれん草の胡麻和え 南瓜団子</p>	<p>鶏肉の山賊焼き なめこ汁 切干大根の炒め煮 茄子味噌 ごぼうサラダ</p>	
24日	25日	26日	27日	28日			
<p>鶏レッグの照り焼き あさりのチャウダー ポテトサラダ きゅうりの酢の物 果物(みかん)</p>	<p>ミックスフライ(エビ・カキ) ビーフカレー 南瓜のサラダ もやしの和え物 小松菜のツナ和え</p>	<p>赤魚の西京焼き 豆腐の汁・隠元和え 豚肉と茄子の炒め物 竹輪磯部揚げ 白菜の甘酢和え</p>	<p>鮭の漬け焼き 茶碗蒸し・芋団子 里芋の煮物 菜の花の辛子和え もやしの酢の物</p>	<p>野菜とえびの天ぷら 山菜そば 筑前煮 大根なます ほうれん草の胡麻和え</p>			

※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)