

令和 6年 配食サービス 2月前半予定献立表 ( 2/1 ~ 2/15)

日	月	火	水	木 1日	金 2日	土 3日
				煮魚(金目鯛) 豆腐の味噌汁 アスパラの豚肉炒め きゅうりの酢の物 ほうれん草の和え物	串カツ 野菜カレー スパゲティサラダ わかめの酢の物 大根の梅しそ和え	煮魚(鯛) 節分そば・五目大豆 切干大根の炒め煮 菜の花の辛子和え イカマリネ
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
鶏肉の塩だれ焼き 揚げ茄子・大根味噌汁 南瓜の煮物 小松菜のツナ和え キャベツの甘酢和え	鮭のちゃんちゃん焼き風 きのこの味噌汁 牛丼風・紅生姜 隠元のごまドレッシング 白菜の塩昆布和え	豚肉のくわ焼き ピーマンソテー 大根の汁・キャベツ酢 里芋とイカの煮物 ほうれん草の和え物	ホッケの塩麩焼き 南瓜の汁・蒸焼売 高野豆腐の煮物 小松菜のお浸し もやしの酢の物	和風ハンバーグ コーンスープ ポテトサラダ 菜の花のツナ和え 春雨の酢の物	鯛の照り焼き 小松菜浸し・おでん 蓮根のひじき炒め 蒸さつま芋 白菜の酢の物	カツとじ 油揚げの味噌汁 ごぼうのキンピラ 大根の酢の物 じゃが芋団子
11日	12日	13日	14日	15日		
鯖の塩麩焼き 筑前煮・南瓜天ぷら 茶碗蒸し きゅうりの酢の物 インゲン胡麻和え	鯡の利久焼き 菜花和え・油揚げの汁 野菜の五目炒め 切干ハリハリ和え じゃが芋の甘煮	鯖の漬け焼き 豆腐の味噌汁 牛肉豆腐・大根漬け ほうれん草の和え物 あさりの酢味噌	鶏肉の照り焼き 春雨スープ 蓮根サラダ もやしのカレー炒め わかめの酢の物	赤魚の西京焼き 蓮根天・根菜豚汁 キャベツの玉子炒め 揚げ茄子浸し 白菜の酢の物		

※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)