

令和6年 配食サービス 2月後半予定献立表 (2/16 ~ 2/29)

日	月	火	水	木	金	土
					16日	17日
					牛焼肉・白菜キムチ わかめスープ・味玉子 里芋の煮物 もやしと青菜のナムル 大根の酢の物	鮭のスパイス焼き 春雨スープ ジャーマンポテト えびチリ キャベツのマリネ風
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
鶏肉の甘酢あんかけ 玉子スープ 南瓜のチーズサラダ 春雨の酢の物 小松菜のツナ和え	蒸カレイのおろしあん じゃが芋の味噌汁 茄子のしぎ焼き わかめのごま酢和え さつま芋の甘煮	ぶり大根 きのこの味噌汁 炒り豆腐 キャベツの甘酢和え 菜の花のお浸し	とんかつ シーフードカレー 里芋のマヨサラダ コールスロー きゅうりの酢の物	鯖の照り焼き 油揚げの汁・大根漬け ごぼうの五目炒め インゲン胡麻和え もやしの酢の物	鯖の塩麩焼き 茶碗蒸し 根菜の煮物 蒸焼売・ひじきの白和え ほうれん草のお浸し	鱈と野菜の煮物 根菜豚汁 キャベツの親子とじ ごぼうサラダ わかめの酢の物
25日	26日	27日	28日	29日		
ホッケの塩焼き 蓮根天・滑子味噌汁 大根と豚肉の炒め煮 白菜のじゃこ和え もやしのマヨ和え	サーモンフライ あさりのチャウダー ポテトサラダ 春雨酢・タルタルソース 小松菜の和え物	鶏肉の南蛮漬け 鱈汁 里芋の煮物 大根の酢の物 きゅうりのザーサイ和え	鰯の西京焼き 豆腐汁・白菜なめ茸和 豚肉のきくらげ炒め 菜の花の辛し和え 揚げ茄子浸し	赤魚の香草焼き 春雨スープ 小松菜の豚肉炒め 隠元ツナ和え 大根サラダ		

※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)