

令和 6年 配食サービス 3月前半予定献立表 (3/1 ~ 3/15)

日	月	火	水	木	金 1日	土 2日
					豚肉の生姜焼き なめこ汁 厚揚げと根菜の煮物 わかめの酢の物 白菜の梅しそ和え	赤魚のくわ焼き 里芋汁・ほうれん草和え 大根の肉そぼろ 春雨の酢の物 ごぼうのツナサラダ
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
ちらし寿司・桜餅 茶碗蒸し・南瓜団子 鮭の塩麴焼き 高野豆腐の煮物 菜の花の和え物	鯖の利久焼き 油揚げの汁・大根漬け 野菜の五目炒め 茄子味噌 隠元のマヨ和え	鶏手羽元と玉子の煮物 わかめの味噌汁 豆腐のチャンプルー 白菜の酢の物 ピーマンしらす和え	擬製豆腐 三平汁 里芋とイカの煮物 キャベツの塩昆布和え もやしの酢の物	鰯の照り焼き ふのりの味噌汁 回鍋肉・竹輪天 あさりの酢味噌 なめ茸おろし和え	チンジャオロース わかめスープ マカロニサラダ ほうれん草の和え物 わかめの酢の物	エビフライ ポークチャップ 蓮根のサラダ イカのマリネ 青菜浸・タルタルソース
10日	11日	12日	13日	14日	15日	
赤魚のマヨ焼き 玉子スープ チャプチェ わかめの酢の物 ほうれん草の和え物	ミートローフ コーンスープ ポテトサラダ 小松菜のツナ和え もやしの酢の物	鯖の塩焼き・薩摩芋天 えのき茸の味噌汁 ごぼうのキンピラ 大根のあちゃら和え 茄子の揚げ浸し	鮭の南蛮漬け 味噌けんちん汁 牛肉豆腐 もやしの水雲和え 菜の花の和え物	鶏肉のくわ焼き 揚げ茄子・豆腐汁 イカ大根 わかめのごま酢和え 春雨サラダ	鰻の有馬焼き 麩の汁・蓮根天 炒り卵の花 隠元の玉子和え 切り大根の酢の物	

※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)

