

令和 6年 配食サービス 4月前半予定献立表 (4/1 ~ 4/15)

日	月	火	水	木	金	土
1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
	擬製豆腐 大根の味噌汁 牛肉のしぐれ煮 わかめの酢の物 蒸さつま芋	チキン竜田揚げ 玉子スープ 蓮根のサラダ イカマリネ きゅうりのザーサイ和え	きのご飯 鯡の漬け焼き にらの汁・白菜浸し 肉豆腐・粉ふき芋 ほうれん草の和え物	鯖の塩麹焼き 豆腐の汁・切干和え キャベツの味噌炒め 小松菜の胡麻和え もやしの水雲和え	チンジャオロース わかめスープ 里芋の煮物 キャベツの酢の物 隠元ツナ和え	鮭の西京焼き ちくわ磯部揚・大根汁 炒り豆腐 菜の花の和え物 蒸しゅうまい
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
ミートローフ 白菜のクリーム煮 ポテトサラダ コールスロー 春雨の酢の物	枝豆ご飯・油揚げの汁 鯖の照り焼き・茄子天 豚肉のきくらげ炒め あさりのしぐれ煮 もやしの和え物	鮭の南蛮漬け 麩の味噌汁 鶏しんじょの煮物 隠元のしらす炒め 大根サラダ	鰯の梅だれ焼き 南瓜の味噌汁 ごぼうの五目炒め 白菜の昆布茶和え ほうれん草の白和え	鶏肉のきのご炒め 鰹汁 南瓜の煮物 菜の花の辛し和え ごぼうのツナサラダ	赤魚のくわ焼き もやし浸し・なめこ汁 豚肉の中華炒め 竹輪の酢の物 茄子味噌	煮魚(カレイ) 根菜豚汁 厚揚げのベーコン炒め きゅうりの酢の物 小松菜の和え物
14日	15日					
鯖の利久焼き 里芋の汁・大根漬け もやしのチャンプルー キャベツのごま酢和え わかめの和え物	とんかつ 野菜カレー 里芋のマヨサラダ もやしの酢の物 ほうれん草の和え物					

※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)