

令和6年 配食サービス 4月後半予定献立表 ( 4/16 ~ 4/30)

日	月	火	水	木	金	土
		16日	17日	18日	19日	20日
		鶏肉の生姜焼き 揚げ茄子・薩摩芋の煮物 根菜団子汁 炒り卵の花 小松菜のお浸し	ホッケの塩麴焼き なめこ汁・白菜浸し 切干大根の豚肉炒め インゲンごま味噌 わかめの酢の物	牛焼肉・白菜キムチ 中華スープ・味玉子 里芋の煮物 大根の甘酢和え もやしのナムル	鰯の漬け焼き 油揚げの汁・白菜酢 肉野菜炒め イカの胡麻サラダ 菜の花のマヨ和え	鮭のスパイス焼き クラムチャウダー チャプチェ・柑橘 キャベツのマリネ風 ごぼうサラダ
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
鶏肉の甘酢炒め コーンスープ ポテトサラダ 菜の花のツナ和え もやしの酢の物	鯖の塩焼き・大根漬 大根の味噌汁 高野豆腐の煮物 小松菜の和え物 キャベツの和え物	あさり御飯・鯔南蛮漬け 麩の味噌汁 大根と鶏肉の煮物 もやしの和え物 ほうれん草の胡麻和え	カツとじ 豆腐の味噌汁 茄子の炒め物 大根の甘酢和え 白菜のなめ茸和え	豚肉の塩だれ焼き わかめの味噌汁 アスパラのしめじ炒め ほうれん草の和え物 きゅうりの酢の物	赤魚の利久焼き じゃが芋汁・切干和え 筍の五目炒め 揚げ茄子浸し 隠元のツナ和え	棒棒鶏 玉子スープ タラモサラダ 小松菜の和え物 わかめの酢の物
28日	29日	30日				
鰻の照り焼き・蓮根天 豆腐の味噌汁 キャベツの玉子とじ ほうれん草の和え物 ちくわの酢の物	鮭の西京焼き 茶碗蒸し・蒸肉焼売 筑前煮 菜の花の辛し和え じゃが芋団子	エビフライ チキンカレー 玉子マカロニサラダ 春雨の酢の物 白菜の梅和え				

※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)