

令和 6年 配食サービス 11月前半予定献立表 ( 11/1 ~ 11/15)

日	月	火	水	木	金	土
					1日	2日
					豚肉のくわ焼き 白菜汁・蒸さつま芋 大根とイカの煮物 春雨の酢の物 ピーマンソテー	鯔の味噌漬け焼き ふのりの汁・大根甘酢 炒り卵の花 隠元ツナ和え もやしのマヨ和え
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
鰯の西京焼き 南瓜天・五目大豆 茶碗蒸し 筑前煮 ほうれん草の胡麻和え	鶏肉の照り焼き 味噌けんちん汁 南瓜の煮物 白菜の酢の物 ピーマンじゃこ炒め	ホッケの塩焼き 大根おろし・なめこ汁 蓮根の肉キンピラ 菜の花の海苔和え インゲン胡麻和え	鮭フライ・タルタルソース 白菜のクリーム煮 南瓜チーズサラダ わかめの酢の物 もやしの和え物	チンジャオロース わかめスープ ジャーマンポテト 小松菜の和え物 キャベツの甘酢和え	赤魚のマヨ焼き コーンスープ 牛肉のブルコギ風 春雨サラダ 大根の酢の物	鯖の塩麹焼き ちくわ天・せんべい汁 厚揚げとふきの炒め煮 きゅうりの酢の物 白菜の塩昆布和え
10日	11日	12日	13日	14日	15日	
タンドリーチキン 玉子スープ タラモサラダ イカマリネ 小松菜の和え物	鮭の照り焼き じゃが芋の味噌汁 肉豆腐・大根漬け ほうれん草のお浸し 茄子味噌	カキフライ・菜花和え タルタルソース ハッシュドビーフ 蓮根サラダ 春雨の酢の物	擬製豆腐 根菜豚汁 もやしのツナ炒め 大根の梅しそ和え 白菜のじゃこ和え	蒸カレイの青しそおろし 麩の味噌汁 肉じゃが キャベツの胡麻マヨ和え もやしの酢の物	鯖の漬け焼き おでん・蒸しゅうまい 野菜の五目炒め わかめの酢の物 小松菜の和え物	

※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700~800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)