

令和6年 配食サービス 12月後半予定献立表 (12/16 ~ 12/28)

日	月	火	水	木	金	土
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
	鮭の味噌漬け焼き えのき茸の味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 大根漬・蒸さつま芋 小松菜のマヨ和え	鯖の塩麹焼き 根菜団子汁 野菜の五目炒め もやしの酢の物 ごぼうのツナ和え	ぶり大根 豆腐の味噌汁 キャベツの味噌炒め インゲンの和え物 わかめの酢の物	鶏肉のチリソース 玉子スープ ポテトサラダ 春雨の酢の物 もやしの和え物	鰯の漬け焼き 揚げ茄子浸・なめこ汁 蓮根の炒め物 じゃが芋団子 ほうれん草のお浸し	ホツケの西京焼き 根菜豚汁・白菜浸し 南瓜の煮物 菜の花の和え物 柚子大根
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
サーモンフライ 野菜カレー 玉子マカロニサラダ もやし中華和え イカの玉ねぎ和え	鯖のくわ焼き 大根の汁・ちくわ天 筍の五目炒め キャベツの甘酢和え インゲン胡麻和え	鶏レッグの照り焼き あさりのチャウダー タラモサラダ イカの胡麻ドレッシング もやしの酢の物	赤魚のスパイス焼き ロールキャベツ チャプチェ 大根サラダ 小松菜のツナ和え	鱈の西京焼き おでん・蒸し焼売 ごぼうのキンピラ わかめの酢の物 もやしの塩昆布和え	鮭の塩焼き 茶碗蒸し・南瓜団子 高野豆腐の煮物 ほうれん草のごま和え キャベツの和え物	野菜とえびの天ぷら わかめそば 筑前煮 大根なます 菜の花の辛し和え
			今年は大変お世話になりましたありがとうございます。			
			12月28日で年内の配食は終了となります。 皆様良い年越しをお迎えくださいませ。 来年は1月4日より開始となります。 よろしく願いいたします。			



※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。

仕事納め

冬至



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)