

令和7年 配食サービス 7月後半予定献立表 (7/16 ~ 7/31)

日	月	火	水	木	金	土
			16日	17日	18日	19日
			鱈の利久焼き なめこ汁・ちくわ天 豚肉のきくらげ炒め ほうれん草のお浸し 小松菜の和え物	棒々鶏 中華スープ 里芋のマヨサラダ 菜の花の和え物 キャベツの甘酢和え	鮭の塩焼き・大根の汁 オクラの和え物 高野豆腐の煮物 春雨の酢の物 じゃが芋団子	牛肉のオイスター炒め 冷うどん 鰻の柳川風 大根の梅しそ和え わかめの酢の物
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
赤魚のスパイス焼き 玉子スープ 蓮根のサラダ キャベツの酢の物 小松菜の和え物	ホッケの塩麴焼き 茶碗蒸し・薩摩芋天 茄子の味噌炒め もやしのマヨ和え ほうれん草の白和え	鶏肉の山賊焼き 揚げ茄子・麩の汁 ごぼうの炒め物 白菜のゆかり和え わかめの酢の物	カレイの西京焼き にらの汁・蒸焼売 牛肉のしぐれ煮 大根の酢の物 インゲンの胡麻マヨ	擬製豆腐 根菜団子汁 切干大根の炒め煮 もやしの酢の物 菜の花の海苔和え	ぶり大根 豆腐の味噌汁 キャベツの味噌炒め ほうれん草の和え物 じゃが芋の甘煮	カキフライ・春雨酢 タルタルソース ハッシュドビーフ ポテトサラダ インゲンごま和え
27日	28日	29日	30日	31日		
鮭の照り焼き 根菜豚汁・ちくわ天 炒り卵の花 わかめの酢の物 ごぼうサラダ	鯡の南蛮漬け 里芋の味噌汁 もやしのチャンプルー 小松菜の和え物 竹輪の酢味噌	豚肉のピーマン炒め 油揚げの味噌汁 大根とイカの煮物 菜の花の和え物 大根のあちゃらと和え	鯖の味噌煮 大根の味噌汁 豆腐の枝豆炒め ほうれん草のごま和え 春雨の酢の物	牛焼肉・白菜キムチ 冷うどん・味玉子 南瓜の煮物 もやしのナムル 鰻と胡瓜の酢の物		

※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)