

令和 7年 配食サービス 8月前半予定献立表 (8/1 ~ 8/15)

日	月	火	水	木	金	土
					1日	2日
					ホッケの味噌漬け焼き 油揚げの味噌汁 茄子のしぎ焼き 小松菜の和え物 大根の酢の物	とんかつ 野菜カレー ベーコンポテトサラダ きゅうりの胡麻サラダ 玉ねぎのイカ和え
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
鰯の西京焼き なめこ汁・ササゲ天 里芋のそぼろあん 菜の花のツナマヨ わかめの酢の物	蒸鶏のネギだれ わかめスープ 蓮根のサラダ もやしの中華和え 春雨酢・揚げ茄子	鮭の塩麹焼き 豆腐の味噌汁 牛丼風 じゃが芋団子 白菜の酢の物	豚肉の塩だれ焼き 麩の味噌汁 根菜の煮物 菜の花の海苔和え キャベツの和え物	松風焼き 三平汁 里芋とイカの煮物 ほうれん草のお浸し ごぼうのツナ和え	赤魚の青しそおろし 油揚げの味噌汁 麻婆茄子 大根のあちら和え 白菜のマヨ和え	鶏肉のチリソース あさりのチャウダー 里芋のマヨサラダ もやしの酢の物 小松菜の和え物
10日	11日	12日	13日	14日	15日	
蒸餃のおろしあん 南瓜の味噌汁 肉豆腐 インゲン胡麻和え 白菜の塩昆布和え	鮭の西京焼き 小松菜和・蓮根天 茶碗蒸し 筑前煮 わかめの酢の物	鶏肉のくわ焼き 鱈汁 豆腐とあさりの煮物 もやしの酢の物 ほうれん草の和え物	鯖の塩焼き 豆腐の味噌汁 肉野菜炒め 小松菜の和え物 もやしの酢の物	野菜とえびの天ぷら 冷そうめん汁 ごぼうの五目炒め 白菜のお浸し わかめの酢の物	鰯の野菜あんかけ 油揚げの味噌汁 肉じゃが 大根の酢の物 菜の花の和え物	

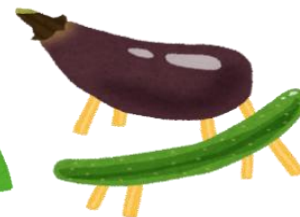
※献立には、ご飯物と汁物がついております。

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)