

令和7年 配食サービス 8月後半予定献立表 (8/16 ~ 8/31)

日	月	火	水	木	金	土
31日						16日
鮭のチーズマヨ焼き コーンスープ アスパラの牛肉炒め もやしの和え物 ごぼうサラダ						鮭の照り焼き わかめの汁・大根漬け 蓮根のキンピラ ほうれん草のごま和え もやしの酢の物
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
牛肉のたけのこ炒め 麩の味噌汁 南瓜の煮物 茄子味噌 小松菜のお浸し	鯖の柚子味噌焼き 豆腐の味噌汁 里芋と鶏肉の煮物 もやしの和え物 インゲン胡麻和え	カキフライ・菜花和え タルタルソース ポークカレー ポテトサラダ コールスロー	豚肉の生姜焼き 油揚げの味噌汁 切干大根の炒め煮 キャベツのじゃこ和え 春雨の酢の物	鯖の南蛮漬け じゃが芋の味噌汁 厚揚げの煮物 わかめの酢の物 ほうれん草のお浸し	鶏肉の山賊焼き えのき茸の味噌汁 根菜の煮物 南瓜団子 白菜の酢の物	ホッケの塩麩焼き 味噌けんちん汁 牛丼風・白菜浸し 小松菜の和え物 わかめの和え物
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
鱈の漬け焼き 油揚げの汁・ちくわ天 豆腐のチャンプルー なめ茸おろし和え もやしの水雲和え	ミートローフ 白菜のクリーム煮 ジャーマンポテト もやしの酢の物 キャベツのマリネ風	煮魚(鰯) 南瓜の味噌汁 ごぼうの肉キンピラ 玉ねぎの胡麻サラダ 切干のハリハリ和え	鮭の照り焼き 麩の汁・揚げ茄子浸し 高野豆腐の煮物 小松菜の胡麻和え もやしの酢の物	赤魚のスパイス焼き 春雨スープ 里芋のマヨサラダ キャベツの甘酢和え 隠元のツナ和え	鱈の西京焼き 大根の汁・蒸焼売 野菜の五目炒め ほうれん草の和え物 わかめの酢の物	鯖の塩麩焼き 根菜団子汁 ふきの煮物・菜花和え あさりの酢味噌 春雨サラダ

※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。



夏暑お見舞い
申し上げます 🍷

北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)