

令和7年 配食サービス 9月後半予定献立表 (9/16 ~ 9/30)

日	月	火	水	木	金	土
		16日	17日	18日	19日	20日
		蒸鶏のネギだれ 揚げ茄子・豆腐の汁 里芋のサラダ もやしの和え物 わかめの酢の物	赤魚のスパイス焼き 玉子スープ 牛肉の炒め物 春雨サラダ コールスロー	ぶり大根 じゃが芋の味噌汁 炒り豆腐 もやしの酢の物 菜の花の和え物	豚肉の塩だれ炒め わかめの味噌汁 蓮根のキンピラ 白菜の酢の物 イカのごまサラダ	松風焼き 南瓜の味噌汁 ふきと厚揚げの煮物 隠元ツナ和え 大根の酢の物
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
えびフライ・もやし酢 タルタルソース あさりのチャウダー ポテトサラダ ごぼうの和え物	鯖の味噌煮 南瓜の味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 小松菜のお浸し 大根の酢の物	鮭のくわ焼き 茶碗蒸し 筑前煮・薩摩芋天 菜の花の辛し和え おはぎ	鰯のおろしあん 油揚げの味噌汁 肉豆腐 キャベツの胡麻和え 切干ハリハリ和え	鶏肉の照り焼き かき玉汁 切干大根の炒め煮 わかめの酢の物 大根のマリネ風	鯖の照り焼き なめこ汁・法蓮草和 野菜の五目炒め もやしの酢の物 隠元の炒め物	豚肉の生姜焼き わかめの味噌汁 南瓜の煮物 もやしの和え物 白菜の梅しそ和え
28日	29日	30日				
赤魚の塩麴焼き 豆腐の汁・大根漬け 里芋と鶏肉の煮物 ほうれん草のお浸し 春雨の酢の物	鰯の西京焼き キャベツの味噌汁 豚肉の中華炒め インゲン胡麻和え 茄子味噌・ちくわ天	鶏肉の甘酢炒め 玉子スープ 南瓜のチーズサラダ もやしのしそ和え アスパラのしめじ炒め				

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)