

令和 7年 配食サービス 11月前半予定献立表 (11/1 ~ 11/15)

日	月	火	水	木	金	土
						1日
						ホッケの漬け焼き 里芋の味噌汁 キャベツの親子とじ 春雨サラダ 隠元のごま和え
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
赤魚の塩麴焼き 大根の汁・芋団子 蓮根の五目炒め わかめの酢の物 ほうれん草の磯和え	鯖の塩焼き 薩摩芋天・茶碗蒸し 大根とがんもの煮物 小松菜の白和え ちくわの酢味噌	豚肉の生姜焼き 豆腐の味噌汁 里芋の煮物 もやしの和え物 大根の酢の物	鮭の西京焼き 油揚げの味噌汁 ごぼうの柳川風 南瓜団子・菜花和え 白菜の塩昆布和え	鶏肉の山賊焼き 麩の味噌汁 ふきの煮物 隠元の玉子和え キャベツの甘酢和え	鰯のおろしあん えのき茸の味噌汁 肉豆腐 もやしのザーサイ和え 白菜の梅しそ和え	ミートローフ コーンスープ 南瓜のサラダ 春雨の酢の物 イカのごま和え
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
とんかつ 野菜カレー 蓮根のサラダ キャベツのマリネ風 小松菜のお浸し	豚肉のたけのこ炒め わかめの味噌汁 切干大根の煮物 もやしの酢の物 インゲンの胡麻和え	鰹のくわ焼き じゃが芋の味噌汁 ごぼうの肉キンピラ 白菜のお浸し ほうれん草のマヨ和え	擬製豆腐 きのこの味噌汁 大根とイカの煮物 わかめの酢の物 ちくわの胡麻和え	鰯の照り焼き 白菜の汁・大根漬け キャベツの味噌炒め もやしの和え物 春雨の酢の物	鶏肉のチリソース 春雨スープ 里芋のマヨサラダ ごぼうのツナ和え 菜の花の和え物	鰹の甘酢あんかけ 油揚げの味噌汁 大根と鶏肉の煮物 ほうれん草のツナ和え キャベツの酢の物

※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)