

令和7年 配食サービス 11月後半予定献立表 (11/16 ~ 11/30)

日	月	火	水	木	金	土
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
赤魚のくわ焼き 南瓜の汁・ちくわ天 もやしと牛肉の炒め物 小松菜のマヨ和え わかめの酢の物	豚肉の塩だれ炒め えのき茸の味噌汁 里芋の煮物 切干のハリハリ和え ごぼうサラダ	鯖の味噌煮 大根の味噌汁 野菜の五目炒め 菜の花のお浸し イカのサラダ	鯖の西京焼き 芋団子・油揚げの汁 根菜の煮物 茄子の揚げ浸し 白菜の酢の物	鶏肉の照り焼き 豆腐の味噌汁 筍のキンピラ もやしの味噌マヨ 小松菜の和え物	ホッケの塩焼き なめこ汁・大根甘酢和 鶏肉の柳川風 ほうれん草の和え物 インゲン胡麻和え	野菜コロッケとえびカツ 白菜のクリーム煮 里芋のマヨサラダ コールスロー 春雨の和え物
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
鮭の南蛮漬け 茶碗蒸し 筑前煮 菜の花辛し和え もやしの和え物	ぶり大根 麩の味噌汁 蓮根の炒め物 南瓜団子 わかめの酢の物	鶏肉の甘酢あん コーンスープ マカロニサラダ 春雨の酢の物 ほうれん草のお浸し	赤魚のスパイス焼き あさりのチャウダー アスパラの牛肉炒め コールスロー 大根の酢の物	松風焼き 三平汁 ごぼうのキンピラ 切干の酢の物 春雨サラダ	鯖の西京焼き 油揚げ汁・芋団子 切り干し大根の煮物 小松菜のお浸し もやしのマヨ和え	カキフライ シーフードカレー 南瓜のサラダ キャベツのマリネ風 もやしの酢の物
30日						
鰯の利久焼き 南瓜天・油揚げの汁 回鍋肉 ほうれん草の胡麻和え あさりの酢味噌						

※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)