

令和7年 配食サービス 12月後半予定献立表 ( 12/16 ~ 12/28)

日	月	火	水	木	金	土
		16日	17日	18日	19日	20日
		鰯の照り焼き わかめの味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 白菜の甘酢和え 蒸しゅうまい	煮魚(鰯) 豆腐の味噌汁 ごぼうの肉キンピラ 切り干しの酢の物 菜の花の和え物	ほっけの塩麹焼き なめこ汁・薩摩芋天 大根の肉そぼろ インゲンの胡麻和え キャベツの酢の物	豚肉の生姜焼き 麩の味噌汁 里芋の煮物 もやしの酢の物 白菜の塩昆布和え	赤魚のくわ焼き 南瓜団子・おでん 蓮根のひじき炒め わかめの酢の物 小松菜の和え物
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
和風ハンバーグ 油揚げの味噌汁 じゃが芋のツナサラダ 春雨の和え物 ほうれん草の和え物	鮭の塩麹焼き えのき茸の味噌汁 南瓜煮物・柚子大根 ごぼうサラダ わかめの酢の物	鯖のおろしあん 白菜の味噌汁 ふきの炒め煮 インゲンのマヨ和え もやしの酢の物	鶏肉の照り焼き あさりのチャウダー マカロニサラダ イカマリネ 菜の花の和え物	鮭フライ・小松菜和 タルタルソース チキンカレー 南瓜のサラダ 春雨の酢の物	ぶり大根 豆腐の味噌汁 筍の五目炒め キャベツの酢の物 白菜のなめ茸和え	鰯の味噌漬け焼き 根菜豚汁・もやし和え 切り干し大根の煮物 じゃが芋団子 ほうれん草の胡麻和え
28日					今年は大変お世話になりましたありがとうございます。	
野菜とえびの天ぷら きつねそば 筑前煮 大根なます 菜の花の辛し和え					12月28日で年内の配食は終了となります。 皆様良い年越しをお迎えくださいませ。 来年は1月4日より開始となります。 よろしくお願ひいたします。	

※献立には、ご飯物と汁物がついております。

※1食の栄養価は配食事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)