

令和8年 配食サービス 2月後半予定献立表 (2/16 ~ 2/28)

日	月	火	水	木	金	土
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
	鰯の西京焼き 麩の汁・芋団子 ふきの煮物 菜の花のマヨ和え 大根の酢の物	鯖の南蛮漬け 根菜豚汁 里芋の煮物 白菜の酢の物 切干の和え物	豚肉のピーマン炒め さつま芋の味噌汁 大根とイカの煮物 キャベツごま酢和え 小松菜の和え物	ホッケの塩焼き 白菜和え・なめこ汁 肉豆腐 ほうれん草胡麻和え わかめの酢の物	蒸鱈の野菜あん 豚肉のきくらげ炒め おでん 玉ねぎの胡麻サラダ 白菜の酢の物	赤魚の塩麴焼き 揚げ茄子浸し 鶏肉と大根の煮物 白菜汁・もやし酢 菜の花の磯和え
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
鶏肉の山賊焼き 大根の味噌汁 南瓜の煮物 キャベツの和え物 いんげん胡麻マヨ	鰯の味噌漬け焼き 切干ハリハリ和え 茶碗蒸し 筑前煮・南瓜団子 ほうれん草のごま和え	鮭フライ・春雨酢 タルタルソース シーフードカレー ポテトサラダ キャベツのマリネ風	鯖の利久焼き ちくわ天・豆腐汁 鶏肉の柳川風 もやしの和え物 ごぼうのツナ和え	鰯の西京焼き わかめの味噌汁 蓮根の五目炒め 春雨のマヨ和え もやし和・菜花和え	鮭の塩麴焼き 麩の汁・粉ふき芋 炒り卵の花 隠元の玉子和え 茄子味噌	デミグラスハンバーグ ブロッコリークリーム煮 南瓜サラダ わかめの酢の物 小松菜の和え物

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)