

平成 29年 配食サービスの8月前半予定献立表 (8/1 ~ 8/15)

日	月	火	水	木	金	土
		1日	2日	3日	4日	5日
		豚キムチ ラーメンサラダ ブロッコリーのえび炒め 大根ナムル わかめの酢の物	鰯の漬け焼き 白菜のお浸し 蒸し薩摩芋・豆腐汁 大根と鶏肉の煮物 ほうれん草の胡麻和え	鶏肉のから揚げ わかめスープ ポテトサラダ もやしの酢の物 菜の花の和え物	鮭のマヨ焼き 大根のスープ アスパラの炒め物 コールスロー 小松菜の胡麻和え	カキフライ・白桃缶 タルタルソース キーマカレー 南瓜サラダ 大根の酢の物
6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日
牛肉の柳川風 冷たぬきうどん 茄子の味噌炒め 春雨と鰻の酢の物 きゅうりの梅和え	鯖の塩麹焼き さつま芋の天ぷら なめこ汁 蓮根のキンピラ 隠元の胡麻マヨ	タンドリーチキン 春雨スープ ジャーマンポテト わかめの酢の物 青しそ茄子	鰯のおろしあん きつねそば ごぼうの五目炒め 小松菜の煮浸し もやしのマヨ和え	とんかつ 野菜カレー 和風スパゲティ きゅうりの胡麻サラダ 果物(パイン缶)	赤魚の味噌漬け焼き オクラの天ぷら 茶碗蒸し・豆の甘煮 筑前煮 菜の花の辛し和え	鶏肉のくわ焼き 揚げ茄子・里芋汁 炒り豆腐 もやしの酢の物 なめこのおろし和え
13日	14日	15日				
鮭の南蛮漬け かき玉汁 切干とあさりの煮物 白菜の塩昆布和え 隠元の炒め物	野菜とえびの天ぷら そうめん汁 高野豆腐の煮物 ほうれん草のお浸し きゅうりの酢の物	鯖の西京焼き じゃが芋団子 きのこ汁 筍のキンピラ 大根のハリハリ漬け				

※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650~750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)