

平成 30年 配食サービスの2月前半予定献立表 (2/1 ~ 2/15)

日	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
				擬製豆腐 鱈汁 ごぼうの五目炒め もやしの和え物 大学芋	鰹の味噌漬け焼き 竹輪の南部揚げ なめこ汁 肉じゃが 隠元のツナ和え	煮魚(鰯) 節分そば 切干大根の煮物 五目大豆 菜の花の辛し和え
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
牛サイコロステーキ 春雨スープ ポテトサラダ 玉ねぎのイカ和え 茄子の揚げ浸し	ぶり大根 豆腐の味噌汁 筍の炒め物 オクラの胡麻和え キャベツの和え物	鶏肉の甘酢炒め きつねうどん 里芋の煮物 春雨サラダ 小松菜のナムル	鮭のスパイス焼き ポークカレー 南瓜サラダ もやしの甘酢和え コールソロー	豚の角煮・煮玉子 そうめん汁 蓮根のひじき炒め 大根サラダ 竹輪の酢味噌	鰹の西京焼き 里芋の味噌汁 厚揚げのベーコン炒め 菜の花の和え物 茄子のおろし和え	カキフライ・みかん タルタルソース チキンのクリーム煮 ジャーマンポテト きゅうりの酢の物
11日	12日	13日	14日	15日		
赤魚の塩麴焼き 薩摩芋天・豆の甘煮 茶碗蒸し 筑前煮 ほうれん草のお浸し	鶏肉のくわ焼き 揚げ茄子・三平汁 南瓜の煮物 もやしの酢の物 インゲンの胡麻和え	鯖の味噌煮 小松菜のお浸し にら玉汁・蒸薩摩芋 野菜の五目炒め 白菜の昆布茶和え	牛肉のたけのこ炒め マカロニ野菜スープ ホタテのマリネ 大根の梅しそ和え きゅうりの酢の物	蒸鱈のきのこあん 水餃子 キャベツの味噌炒め じゃが芋団子 わかめの酢の物		

※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)