

平成 30年 配食サービスの2月後半予定献立表 (2/16 ~ 2/28)

日	月	火	水	木	金	土
					16日	17日
					ピーマン肉詰めフライ 和風スパゲティ コーンスープ ポテトサラダ 菜花和え・蜜柑	鰯の漬け焼き 切干の和え物 なめこ汁 高野豆腐の煮物 ほうれん草のお浸し
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
蒸鶏のネギたれ 揚げオクラ・もやしナムル わかめスープ 里芋のマヨサラダ 春雨の酢の物	鯖の南蛮漬け 山菜そば 炒り卵の花 小松菜の和え物 キャベツのマリネ風	おろしハンバーグ そうめん汁 蓮根のキンピラ もやしの味噌マヨ 白菜のなめ苺和え	赤魚のマヨ焼き 南瓜の味噌汁 アスパラの牛肉炒め ごぼうサラダ 粉ふき芋	鶏肉の野菜巻き蒸し かき玉汁 大根とイカの煮物 わかめの酢の物 茄子味噌	鰻の蒲焼き風 小松菜のお浸し 薩摩芋の味噌汁 炒り豆腐・蒸焼売 竹輪のごま酢和え	豚肉のスタミナ炒め 豆腐の味噌汁 ふきの煮物 キャベツの甘酢和え 菜の花のツナマヨ
25日	26日	27日	28日			
鮭の味噌漬け焼き 南瓜団子・大根酢物 きつねうどん 豚肉のきくらげ炒め 隠元ごま味噌	味淋鶏 中華スープ ツナポテトサラダ 小松菜のナムル 春雨の和え物	鱈の西京焼き 茄子天・白菜味噌汁 牛肉の柳川風 ほうれん草の胡麻和え もやしのしそ和え	鰻フライ 根菜豚汁 イカマリネ 菜の花の辛し和え ザーサイの和え物			

※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650～750キロカロリーー

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)