

平成 30年 配食サービス11月後半予定献立表 (11/16 ~ 11/30)

日	月	火	水	木	金	土
					16日	17日
					クリームコロッケ 白菜のスープ アスパラの牛肉炒め 菜の花の海苔和え 大根の酢の物	鮭のスパイス焼き ポークカレー ポテトサラダ キャベツの酢の物 果物(みかん)
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
鯖の南蛮漬け 南瓜の味噌汁 大根と豚肉の炒め煮 じゃが芋団子 法蓮草の胡麻和え	鶏肉の野菜巻き蒸し ブロッコリーのツナ和え わかめ汁・大学芋 切干大根の煮物 白菜の塩昆布和え	ぶり大根 きつねうどん 豆腐の炒め物 インゲンごま味噌 わかめの酢の物	擬製豆腐 薩摩芋の味噌汁 筍の五目炒め 菜の花のお浸し もやしの酢の物	ホッケの塩麴焼き オクラ天・豆腐汁 小松菜の豚肉炒め あさりのしぐれ煮 大根の水雲和え	鯖の漬け焼き 白菜のなめ茸和え 茶碗蒸し・豆の甘煮 筑前煮 茄子揚げ浸し	牛サイコロステーキ 春雨スープ 里芋のマヨサラダ たたききゅうり 法蓮草ののツナ和え
25日	26日	27日	28日	29日	30日	
鰯の味噌漬け焼き 切干のハリハリ漬け 牛肉の柳川風 小松菜浸し・麩の汁 キャベツの和え物	豚肉のピーマン炒め ザーサイのスープ マカロニサラダ もやしのナムル きゅうりの酢の物	エビフライ・バナナ タルタルソース チキンのクリーム煮 蓮根のサラダ 玉ねぎのイカ和え	鱈と野菜の煮物 そうめん汁 里芋の肉そぼろ インゲンの和え物 南瓜団子	白身魚のマヨ焼き 水餃子 もやしの五目サラダ ごぼうのツナ和え 大根の梅しそ和え	鶏手羽元の煮物 煮玉子・大根の汁 ベーコンポテトサラダ 白菜のじゃこ和え 春雨の酢の物	

※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、ご了承願います。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)