

平成 31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
						豆腐ハンバーグ かき玉汁 南瓜サラダ もやしの五目和え 人参シリシリ
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
鰯の西京焼き 茄子揚げ浸し ふのりの味噌汁 五目野菜炒め 大根酢・菜花和え	ピーマン肉詰め揚げ シーフードのクリーム煮 ポテトサラダ 春雨の酢の物 もやしと青菜のナムル	鯖の塩麹焼き 白菜のなめ茸和え ワカメうどん 豚肉のきくらげ炒め 小松菜和・じゃが芋煮	擬製豆腐 三平汁 里芋とイカの煮物 きゅうりの酢の物 ほうれん草の和え物	鰹のフライ 南瓜の味噌汁 筍の五目炒め 大根サラダ インゲン胡麻和え	鰯の味噌漬け焼き 切干和え・きつねそば 牛肉のしぐれ煮 白菜の磯和え もやしの和え物	鶏肉の甘酢あん 小松菜の味噌汁 大根とがんもの煮物 春雨の酢の物 きゅうりのザーサイ和え
24日	25日	26日	27日	28日		
白身魚の香草焼き ロールキャベツ ジャーマンポテト イカの玉ねぎ和え 菜の花の和え物	鮭のくわ焼き 揚げオクラ なめこ汁・大学芋 蓮根の炒め物 わかめの酢味噌	とんかつ 野菜カレー マカロニ玉子サラダ 大根の酢の物 ホタテのマリネ	鰯のおろしあん 根菜豚汁 キャベツの玉子とし もやしのマヨ和え インゲンの和え物	鶏肉の野菜巻き蒸し きゅうりのツナ和え おぼろそうめん汁 南瓜煮・白菜の酢物 小松菜の梅和え		

※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)