

令和 元年 配食サービス9月後半予定献立表 (9/16 ~ 9/30)

日	月	火	水	木	金	土
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
	鯖の塩焼き 薩摩芋天・筑前煮 茶碗蒸し 小松菜の胡麻和え 竹輪の酢味噌	ミートローフ コーンスープ ポテトサラダ もやしの三つ葉和え 茄子の揚げ浸し	鯖の蒲焼き風 なめこ汁・法蓮草和 大根の肉そぼろ わかめの酢の物 じゃが芋団子	豚肉のスタミナ炒め トックスープ にら玉あんかけ 春雨サラダ インゲンの胡麻マヨ	鰯フライ 餃子スープ アスパラの牛肉炒め もやしのマヨサラダ 白菜の和え物	味淋鶏 中華スープ 里芋のマヨサラダ 大根の甘酢和え きゅうりの和え物
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
ぶり大根 じゃが芋の味噌汁 炒り豆腐 小松菜のツナ和え 蒸えび焼売	鮭の南蛮漬け 茶碗蒸し 高野豆腐の煮物 菜の花の辛し和え おはぎ	豚塩キムチ わかめスープ 蓮根のひじき炒め もやし中華和え イカの胡麻サラダ	赤魚の味噌漬け焼き オクラ天・豆腐の汁 里芋と鶏肉の煮物 ほうれん草の胡麻和え 白菜のなめ茸和え	揚げ餃子 シーフード塩焼そば 青梗菜のスープ 八宝菜・もやし和え 大根の梅しそ和え	カレイの竜田揚げ きつねうどん 肉豆腐 キャベツの胡麻和え 切干ハリハリ和え	クリームコロッケ ポークカレー ジャーマンポテト 法蓮草のソテー 果物(パイン缶)
29日	30日					
蒸鶏のネギだれ 揚げ茄子・玉子スープ マカロニサラダ さつま芋の甘煮 大根の和え物	擬製豆腐 もやし和・舞茸の汁 白菜の親子とじ 春雨の酢の物 小松菜のごま味噌					

※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)