

令和 3年 配食サービスの12月前半予定献立表 (12/1 ~ 12/15)

日	月	火	水	木	金	土
			1日	2日	3日	4日
			南瓜のコロッケ 和風スパゲティ 水餃子・ほうれん草和 里芋のマヨサラダ きゅうりのザーサイ和え	山菜ごはん・鰯照り焼き 豆腐汁・大根甘酢 豚肉のキャベツ炒め 菜の花の白和え じゃが芋団子	ホツケの塩麴焼き 白菜浸し・貝のマリネ 味噌けんちん汁 大根と豚肉の煮物 もやしの和え物	鶏肉のスパイス焼き コーンスープ 薩摩南瓜サラダ 春雨の酢の物 小松菜のツナ和え
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
赤魚の西京焼き 竹輪の南部揚げ かき玉汁 牛肉のプルコギ風 わかめ酢・もやし和え	豚肉の生姜焼き せんべい汁 里芋とイカの煮物 ほうれん草の和え物 大根のあちら和えけ	じゃことごぼうご飯 鱈の漬け焼き 揚げ茄子・肉そば 厚揚げの煮物 白菜酢・隠元ごま和	ミートローフ 春雨スープ 蓮根のサラダ シーフードの炒め物 キャベツの甘酢和え	鮭の塩焼き 大根醤油漬・なめこ汁 筍の五目炒め 菜の花の和え物 きゅうりの酢の物	鶏肉の甘酢炒め にら玉汁 南瓜の煮物 茄子味噌 白菜の酢の物	鮭の梅味噌焼き 小松菜浸・大根汁 豆腐のチャンプルー もやしの和え物 インゲンの炒め物
12日	13日	14日	15日			
カキフライ ポークカレー ジャーマンポテト 大根のマリネ風 春雨サラダ	鯖の味噌煮 ほうれん草のお浸し きつねうどん・きゅうり酢 キャベツの玉子とじ さつま芋の甘煮	蒸赤魚の野菜あん 里芋の味噌汁 ごぼうのキンピラ 白菜の和え物 わかめの酢味噌	わかめと小松菜ごはん 松風焼き・南瓜汁 大根とがんもの煮物 菜の花の辛し和え もやしの酢の物			

※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
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)