令和　4年　　配食サービス1月後半予定献立表　　（ 1／16 ～ 1／31）

日	月	火	水	木	金	土
30日	31日					
鯵の利久焼き さつま芋の味噌汁 大根と豚肉の煮物 茄子味噌・松前漬け 白菜の和え物	鶏肉の山賊焼き 汁ビーフン 厚揚げの煮物 キャベツの塩昆布和え もやしの酢の物					
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
赤魚の西京焼き 小松菜浸・大豆の煮物 根菜豚汁 豆腐の炒め物 大根の酢の物	エビフライ ポークチャップ ポテトサラダ 春雨の酢の物 菜花和・タルタルソース	蒸カレイの野菜あん なめこ汁・あさりご飯 里芋とイカの煮物 インゲンの炒め物 小松菜のツナ和え	擬製豆腐 鱈汁 ごぼうの炒め物 きゅうりの酢の物 大学芋	鯖と野菜の酢漬け 肉うどん 高野豆腐の煮物 大根サラダ ほうれん草の白和え	鶏手羽元の煮物 煮玉子 三平汁・揚茄子浸 南瓜のえびそぼろ 白菜のなめ茸和え	鱈の味噌漬け焼き 竹輪の南部揚げ そうめん汁・小松菜和 蓮根の五目炒め もやしのマヨ和え
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
鶏肉のバジルソース 春雨スープ 里芋のマヨサラダ コールスロー わかめの酢の物	鰆の漬け焼き キャベツの甘酢和え 豆腐汁・牛肉プルコギ ほうれん草の和え物 竹輪の酢味噌	ぶりの照り焼き せんべい汁・山菜ごはん 野菜の五目炒め 春雨サラダ・大根甘酢 菜の花の辛し和え	蒸鶏のネギたれ 揚げ茄子・にら玉汁 大根とがんもの煮物 もやしの水雲和え インゲンの和え物	野菜コロッケ キーマカレー スパゲティソテー イカのマリネ きゅうりのツナマヨ	鮭の塩麹焼き さつま芋の天ぷら 麩汁・牛丼風 大根の梅しそ和え 小松菜の和え物	松風焼き・大学芋 豆腐の味噌汁 南瓜の煮物 きゅうりの酢の物 ほうれん草の和え物

※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
　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。







株式会社もりた（電話　373－2145）