

令和6年 配食サービス 5月後半予定献立表 (5/16 ~ 5/31)

日	月	火	水	木	金	土
				16日	17日	18日
				鯖の南蛮漬け 根菜団子汁 アスパラのきくらげ炒め わかめの酢の物 イカのごまサラダ	鶏肉の回鍋肉 えのき茸の味噌汁 厚揚げの煮物 隠元ツナマヨ もやしの酢の物	鯖の野菜あんかけ じゃが芋の味噌汁 蓮根の五目炒め 大根の梅しそ和え あさりの酢味噌
19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
赤魚の塩麴焼き わかめの味噌汁 牛肉プルコギ風 茄子揚げ浸・大根漬け ほうれん草の和え物	ホッケの味噌漬け焼き なめこ汁・ちくわ天 大根と豚肉の煮物 もやしの酢の物 白菜の塩昆布和え	エビフライ チキンカレー 薩摩芋と南瓜のサラダ キャベツのマリネ風 小松菜のツナ和え	鯖の照り焼き 油揚げ汁・蒸さつま芋 炒り豆腐 菜の花の辛し和え ごぼうサラダ	ミートローフ あさりのチャウダー ポテトサラダ 春雨の中華和え 大根の甘酢和え	きのこご飯・鮭塩焼き にらの汁・蓮根天 里芋とイカの煮物 ほうれん草の胡麻和え わかめの酢の物	擬製豆腐 南瓜の味噌汁 茄子の炒め物 もやしのマヨ和え じゃが芋団子
26日	27日	28日	29日	30日	31日	
煮魚(カレイ) 油揚げの味噌汁 炒り卵の花 インゲンごま味噌 春雨の酢の物	豚肉のたけのこ炒め わかめのスープ マカロニサラダ キャベツのキムチ風 もやしのナムル	赤魚のスパイス焼き ワンタンスープ ジャーマンポテト ほうれん草の和え物 チョレギサラダ風	和風ハンバーグ 南瓜の味噌汁 キャベツの味噌炒め 小松菜のお浸し きゅうりの酢の物	鰯の西京焼き 大根酢・麩の汁 鶏肉の柳川風 菜の花のマヨ和え 茄子味噌	鯛のくわ焼き ふのりの味噌汁 白菜の中華炒め もやしの酢の物 なめ茸おろし和え	

※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)