

令和6年 配食サービス 6月後半予定献立表 (6/16 ~ 6/30)

日	月	火	水	木	金	土
16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日
鶏肉の山賊焼き 三平汁・和菓子 大根とイカの煮物 白菜の塩昆布和え インゲン胡麻和え	鰯の照り焼き 根菜豚汁・茄子味噌 筍のキンピラ 切干ハリハリ和え もやしのマヨ和え	赤魚の西京焼き 白菜の味噌汁 豆腐チャンプルー 薩摩芋天・わかめ酢 ほうれん草のお浸し	牛焼肉・味玉子 春雨スープ 南瓜の煮物 もやしのナムル 大根の酢の物	鰹の利久焼き 南瓜の汁・芋団子 炒り卵の花 インゲン挽肉炒め きゅうりの酢の物	鮭のくわ焼き わかめの汁・蒸焼売 キャベツの親子とじ 菜の花のお浸し さつま芋の甘煮	ミートローフ ベーコンのスープ ツナポテトサラダ 春雨の酢の物 小松菜の和え物
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
鯖の塩麹焼き 麩の汁・大根漬け 牛肉の柳川風 あさりの酢味噌 菜の花の和え物	エビフライ・タルタルソース ポークカレー タラモサラダ アスパラの胡麻マヨ イカのマリネ	五目御飯 ぶり大根・豆腐の汁 ごぼうのキンピラ ほうれん草のしらす和え もやしの酢の物	鯖の漬け焼き 根菜団子汁・切干和え 家常豆腐 菜の花のごま和え 白菜の酢の物	鶏肉の生姜焼き ラーメンサラダ 里芋の煮物 蒸茄子の辛し和え 大根の酢の物	ホッケの味噌漬け焼き さつま芋の味噌汁 筑前煮・茄子天 もやしのごま酢和え 隠元のツナ和え	赤魚のスパイス焼き 南瓜のクリーム煮 チャプチェ キャベツのマリネ風 わかめの酢の物
30日						
鮭の青しそおろし 里芋の味噌汁 キャベツの味噌炒め ほうれん草の胡麻和え 白菜の酢の物						

※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)