

令和 5年 配食サービス 5月前半予定献立表 (5/1 ~ 5/15)

日	月	火	水	木	金	土
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
	鰯の味噌煮 菜花浸し・薩摩汁 白菜の親子とじ もやしの酢の物 隠元のツナ和え	赤魚のくわ焼き おでん・茄子味噌 キャベツの梅昆布茶和 豚肉のアスパラ炒め わかめの酢の物	野菜とえびの天ぷら きつねそば 高野豆腐の煮物 大根の甘酢和え 菜の花の白和え	鶏肉の山賊焼き ラーメンサラダ 大根のきのこあん もやしのナムル ほうれん草の和え物	鯖の塩麴焼き 柏餅・南瓜団子 茶碗蒸し 里芋とイカの煮物 小松菜の胡麻和え	鮭と野菜の酢漬け 麩の味噌汁 肉じゃが ごぼうサラダ 果物(柑橘)
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
とんかつ 野菜カレー・福神漬け 南瓜チーズサラダ キャベツのマリネ風 春雨の酢の物	鰯の漬け焼き 竹輪天・にらの汁 回鍋肉 ほうれん草のお浸し なめこのおろし和え	鰹の西京焼き 油揚げの味噌汁 薩摩芋天・牛丼風 菜の花の和え物 わかめの酢の物	和風ハンバーグ ベーコンのスープ 蓮根サラダ もやしのイカ和え 隠元の玉子和え	蒸鰯の青しそおろし 根菜豚汁 ごぼうの炒め煮 キャベツのごま酢和え 蒸シュウマイ	鶏肉のスパイス焼き コーンチャウダー ポテトサラダ 小松菜の和え物 きゅうりの酢の物	赤魚の照り焼き 白菜浸・南瓜汁 大根とがんもの煮物 あさりの酢味噌 茄子の揚げ浸し
14日	15日					
鶏手羽と玉子の煮物 豆腐の味噌汁 茄子と隠元の炒め物 もやしのマヨ和え 白菜の和え物	ぶり大根 きのこの味噌汁 小松菜の豚肉炒め きゅうりの和え物 南瓜団子					

※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)