

令和 5年 配食サービス 5月後半予定献立表 (5/16 ~ 5/31)

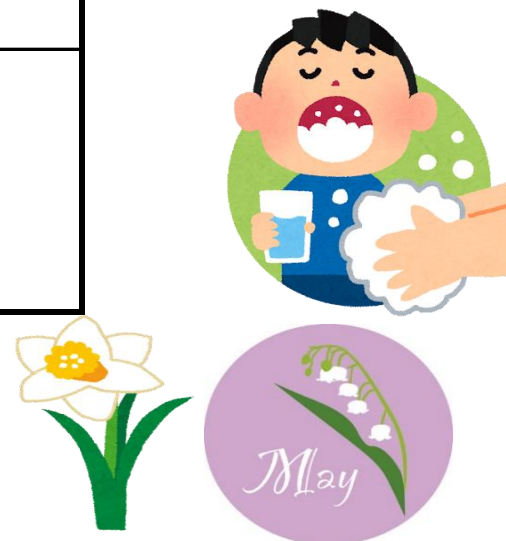
日	月	火	水	木	金	土
		16日	17日	18日	19日	20日
		豚肉の生姜焼き わかめのスープ もやしのチャンプルー 菜の花の和え物 春雨の酢の物	鯖の塩麹焼き 蓮根天・大学芋 豆腐の味噌汁 切干大根の炒め煮 わかめの酢の物	エビフライ ポークカレー・福神漬け タラモサラダ コールスロー 隠元のツナ和え	鮭の利久焼き 茄子揚げ浸・麩の味噌汁 鶏肉の柳川風 ほうれん草胡麻和え 大根の梅和え	擬製豆腐 里芋汁・もやし酢の物 茄子の炒め物 小松菜のマヨ和え さつま芋の甘煮
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
鰯の西京焼き 菜花和・根菜団子汁 南瓜の煮物 ちくわの酢の物 白菜の塩昆布和え	豚肉のスタミナ炒め 三平汁 里芋の煮物 きゅうりごま酢和え 春雨サラダ	ホッケの塩焼き 油揚げの味噌汁 蓮根の五目炒め わかめの酢の物 茄子天・隠元和え	鮭フライ・タルタルソース ミートボールのスープ チャプチェ ほうれん草の和え物 ごぼうサラダ	鶏肉の中華だれ焼き なめこ汁 大根とイカの煮物 キャベツの和え物 もやしのしそ和え	鰯の照り焼き 白菜浸し・大根漬け じゃが芋の味噌汁 豆腐と豚肉の炒め物 菜の花の和え物	ミートローフ コーンスープ ジャーマンポテト 小松菜の和え物 イカサラダ
28日	29日	30日	31日			
牛肉のピーマン炒め にら玉スープ マカロニサラダ ほうれん草のナムル 春雨の中華和え	赤魚の柚子味噌焼き 芋団子・蓮根の天ぷら 大根の味噌汁 炒り卵の花 きゅうりの酢の物	油淋鶏 トックスープ ポテトサラダ 隠元ごまドレッシング わかめの酢の物	鰻の漬け焼き キャベツのじゃこ和え 豆腐汁・もやし酢 肉豆腐 小松菜のマヨ和え			

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)