

令和 5年 配食サービス 6月前半予定献立表 (6/1 ~ 6/15)

日	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
				豚肉のくわ焼き 南瓜の味噌汁 白菜の玉子とじ 小松菜の揚げ浸し 茄子味噌	鮭の塩麹焼き 大根の汁・大学芋 ごぼうの五目炒め ほうれん草のお浸し わかめの酢の物	鰯の西京焼き キャベツの味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 大根酢・蓮根天 隠元ごま味噌
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
鰹のパン粉焼き ポークチャップ ポテトサラダ コールスロー 菜の花の和え物	鯖の照り焼き 油揚げの汁・蒸焼売 大根とがんもの煮物 もやしの水雲和え ちくわのごま酢和え	煮魚(鰯) じゃが芋の味噌汁 五目野菜炒め 白菜のじゃこ和え ほうれん草胡麻和え	鶏肉の山賊焼き 春雨スープ 厚揚げの炒め物 アスパラソテー キャベツの甘酢和え	赤魚の漬け焼き 白菜の味噌汁 高野豆腐の煮物 もやしとイカの和え物 南瓜団子・大根漬け	カキフライ ポークカレー 里芋のマヨサラダ 春雨酢・タルタルソース 隠元ツナ和え	牛焼肉・白菜キムチ わかめスープ 南瓜の煮物 小松菜のナムル 大根の甘酢和え
11日	12日	13日	14日	15日		
鯖の南蛮漬け なめこの味噌汁 炒り豆腐 ほうれん草の和え物 きゅうりの酢の物	鶏肉のチリソース コーンチャウダー 南瓜のサラダ イカマリネ わかめの酢の物	鮭のスパイス焼 玉子スープ 牛肉のしめじ炒め もやしの和え物 大根の梅しそ和え	鰻の西京焼き さつま芋天・豆腐汁 豚肉と大根の煮物 わかめの酢味噌 菜の花の白和え	鰯の梅だれ焼き 根菜豚汁 里芋の煮物 小松菜の胡麻和え 切干ハリハリ和え		

※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)