

令和 6年 配食サービス 5月前半予定献立表 (5/1 ~ 5/15)

日	月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
			鶏手羽元の大根煮 わかめの味噌汁 キャベツの味噌炒め 茄子のしそ和え ほうれん草のツナ和え	鰯の照り焼き・切干和 鶏ちゃんこ汁 大根とイカの煮物 小松菜のお浸し もやしのマヨ和え	天ぶら(海老・魚・野菜) きつねそば 筑前煮 インゲン胡麻和え 菜の花の辛し和え	五目御飯・白菜汁 鱈の漬け焼き 牛肉豆腐・大根漬 わかめの酢の物 春雨サラダ
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
赤魚の味噌漬け焼き 茶碗蒸し・草餅 ごぼうの五目炒め ほうれん草の白和え キャベツの甘酢和え	カキフライ ブロッコリーのシチュー 南瓜サラダ コールスロー・柑橘 タルタルソース	鯖の味噌煮 きのこの味噌汁 家常豆腐 隠元ツナ和え もやしの酢の物	鶏肉の照り焼き 味噌けんちん汁 里芋の煮物 菜の花の和え物 大根の酢の物	鰯の利久焼き 薩摩芋天・豆腐汁 根菜の煮物 小松菜の和え物 春雨の酢の物	豚肉の生姜焼き 三平汁 白菜の玉子とじ ごぼうのツナ和え 大根サラダ	赤魚のパン粉焼き ポークカレー 蓮根のサラダ きゅうりの酢の物 イカマリネ
12日	13日	14日	15日			
鮭の塩麹焼き 肉焼売・おでん 里芋のそぼろあん ほうれん草のお浸し わかめの酢味噌	鯖の西京焼き 南瓜汁・法蓮草浸し 肉野菜炒め 茄子の揚げ浸し さつま芋の甘煮	鶏肉のスパイス焼き コーンスープ スパゲティサラダ わかめの酢の物 菜の花の和え物	枝豆ご飯・肉じゃが 蒸鯛のおろしあん 根菜団子汁 もやしの和え物 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)