

令和 6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
						蒸鶏のネギだれ 中華スープ・揚げ茄子 里芋のマヨサラダ ほうれん草のお浸し 大根の梅しそ和え
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
とんかつ 野菜カレー 南瓜のツナサラダ きゅうりの酢の物 イカマリネ	鮭の塩焼き 豆腐の汁・肉焼売 大根と鶏肉の煮物 もやしの和え物 隠元の和え物	豚肉の生姜焼き わかめの味噌汁 根菜の煮物 ほうれん草の胡麻和え もやしの水雲和え	ホッケの西京焼き 薩摩芋天・豆腐の汁 蓮根のキンピラ 小松菜のマヨ和え ちくわの酢味噌	鶏肉の手羽中焼き 大根の味噌汁 高野豆腐の煮物 わかめの酢の物 ピーマンしらす炒め	赤魚のマヨ焼き にら玉スープ 小松菜の中華炒め 春雨サラダ アスパラのツナ和え	鯖の味噌煮 油揚げの味噌汁 ごぼうの五目炒め 菜の花の磯和え きゅうりの酢の物
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
鰯の照り焼き きのこの味噌汁 里芋の煮物・大根漬け キャベツのごま酢和え ごぼうのサラダ	鶏肉のスパイス焼き ブロッコリーのクリーム煮 蓮根のサラダ 春雨の酢の物 白菜の梅しそ和え	鮭の南蛮漬け えのき茸の味噌汁 肉野菜炒め 小松菜の和え物 きゅうりの酢の物	鱈の西京焼き じゃが芋汁・ちくわ揚げ 牛肉とうふ 菜の花の辛し和え 隠元のマヨ和え	鱈の漬け焼き なめこ汁・南瓜団子 白菜の蒸し煮 もやしの酢の物 ほうれん草の胡麻和え	サーモンフライ コーンスープ ポテトサラダ・わかめ酢 タルタルソース コールスロー	鯖の味噌漬け焼き 豆腐の味噌汁 切干大根の炒め煮 五目大豆・蒸さつま芋 わかめの酢の物

※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)