

令和 7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
				鶏手羽中焼き えのき茸の味噌汁 炒り卵の花 大根の酢の物 小松菜の和え物	豚肉のピーマン炒め 大根の味噌汁 高野豆腐の煮物 揚げ茄子浸し もやしの和え物	煮魚(カレイ) 根菜豚汁 ごぼうの五目炒め 菜の花のお浸し ちくわの酢味噌
4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
野菜とえびの天ぷら なめこそば 筑前煮 ほうれん草の白和え 南瓜団子	鰯の利久焼き 茶碗蒸し 蓮根の炒め物 わかめ酢・わらび餅 インゲン胡麻和え	タンドリーチキン 白菜のクリーム煮 南瓜サラダ もやしの酢の物 小松菜のツナ和え	鮭のスパイス焼き 玉子スープ 豚肉の中華炒め ごぼうサラダ 大根の酢の物	エビフライ タルタルソース チキンカレー ポテトサラダ 春雨和え・菜花和え	鰯と野菜の煮物 豆腐の味噌汁 茄子のしぎ焼き わかめの酢の物 ほうれん草の和え物	牛焼肉・白菜キムチ わかめスープ 切干大根の炒め煮 ぜんまいのナムル もやしの酢の物
11日	12日	13日	14日	15日		
鰯の照り焼き わかめの味噌汁 山菜の土佐煮 春雨酢・ちくわ天 小松菜のマヨ和え	赤魚の塩麴焼き 麩の汁・蓮根天 豚肉の柳川風 菜の花の辛し和え 白菜の酢の物	擬製豆腐 三平汁 里芋の煮物 キャベツの酢の物 じゃがいも団子	鯖の味噌漬け焼き にらの汁・茄子揚げ浸 炒り豆腐 もやしの酢の物 隠元マヨ和え	鶏肉のきのこ炒め わかめの味噌汁 南瓜の煮物 白菜の昆布茶和え イカマリネ		

※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700～800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)