

令和7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
					鰯の漬け焼き 白菜の汁・粉ふき芋 ごぼうの五目炒め 小松菜のごま和え 大根の酢の物	牛肉のたけのこ炒め わかめスープ 大根とイカの煮物 もやしのナムル ほうれん草のお浸し
18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日
おろしハンバーグ 春雨スープ ツナポテトサラダ わかめの酢の物 キャベツのマリネ風	鮭の照り焼き 豆腐の汁・もやし酢 根菜の煮物 隠元の挽肉炒め 白菜のなめ茸和え	蒸鶏のネギだれ わかめスープ 蓮根サラダ 揚げ茄子・切干和え 小松菜のお浸し	鰯の味噌漬け焼き 根菜団子汁 炒り卵の花 蒸し焼壳・大根漬け 春雨の酢の物	豚肉の生姜焼き 麸の味噌汁 ふきの煮物 菜の花の胡麻和え わかめの酢の物	カレイの西京焼き きのこの汁・ちくわ天 茄子の味噌炒め 切干ハリハリ和え さつま芋の甘煮	ぶり大根 にらの味噌汁 里芋のそぼろあん 白菜の酢の物 ごぼうサラダ
25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
鶏手羽元の大根煮 麸の味噌汁 キャベツの玉子とじ ほうれん草の和え物 春雨サラダ	赤魚のマヨ焼き あさりのチャウダー タラモサラダ コールスロー 小松菜のツナ和え	鯖の南蛮漬け 里芋の味噌汁 肉野菜炒め 菜の花の辛し和え 大根の酢の物	蒸鰯の野菜あんかけ 南瓜の味噌汁 豆腐のチャンプルー インゲン胡麻和え 白菜のワサビ和え	とんかつ シーフードカレー マカロニサラダ ほうれん草のお浸し もやしの酢の物	鮭の塩麹焼き 油揚げの味噌汁 肉じゃが・アスパラ浸し 茄子のおろし和え ちくわの酢味噌	鰯の漬け焼き なめこ汁・薩摩芋天 白菜と豚肉の蒸し煮 わかめの酢の物 もやしの梅しそ和え

※献立には、ご飯物と汁物がついております。

※1食の栄養価は配食事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、ご了承願います。



北広島市社会福祉協議会（電話 372-1698）