

令和7年 配食サービス 6月後半予定献立表 (6/16 ~ 6/30)

日	月	火	水	木	金	土
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
	鰯の味噌漬け焼き 竹輪天・わかめの汁 炒り卵の花 切干大根の酢の物 菜の花の辛し和え	鰯の照り焼き 蕪の汁・大根漬け 牛肉の柳川風 わかめの酢の物 小松菜の和え物	鶏肉のスパイス焼き 餃子スープ 里芋のツナマヨ 大根の酢の物 チョレギサラダ風	鮭の南蛮漬け 根菜豚汁 高野豆腐の煮物 白菜のゆかり和え 南瓜団子	赤魚の利休焼き 白菜の汁・蒸し焼売 野菜の五目炒め 春雨の酢の物 大根サラダ	擬製豆腐 きのこの味噌汁 茄子のインゲン炒め もやしの酢の物 ほうれん草のごま和え
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
牛焼肉・白菜キムチ 中華スープ・味玉子 里芋の煮物 小松菜のお浸し もやしのナムル	鰯の漬け焼き 南瓜の汁・わかめ酢 切干大根の炒め煮 法連草のしらす和え 揚げ茄子浸し	野菜コロッケ 玉子スープ 南瓜のチーズサラダ ブロッコリーのツナ和え コールスロー	煮魚(鰯)・白菜浸し 豆腐の味噌汁 ごぼうの五目炒め もやしのザーサイ和え なめこのおろし和え	鶏肉の生姜焼き なめこ汁 大根とイカの煮物 隠元のツナ和え 春雨のマヨ和え	ぶり大根 麩の味噌汁 ふきの炒め煮 ごぼうサラダ キャベツのごま酢和え	エビフライ・菜花和え タルタルソース ビーフカレー ポテトサラダ 大根のマリネ風
29日	30日					
赤魚の西京焼き ふのりの汁・薩摩芋天 白菜の親子とじ ほうれん草お浸し 茄子味噌	蒸鰯のおろしあん 根菜団子汁 厚揚げの煮物 もやしの酢の物 小松菜のごま和え					

※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)