平成　30年　　配食サービスの4月後半予定献立表　　（　4／16　～　4／30）

日	月	火	水	木	金	土
	16日	17日	18日	19日	20日	21日
	鱈の西京焼き 白菜のお浸し おでん 蓮根の炒め物 菜の花の和え物	牛焼肉・白菜キムチ 中華スープ 薩摩南瓜サラダ もやしのナムル 大根と人参の酢漬け	赤魚の柚子味噌焼き 茄子天・豆腐汁 豚肉のきくらげ炒め ほうれん草胡麻和え 春雨サラダ	鶏肉の甘酢炒め なめこ汁 大根とイカの煮物 もやしの和え物 小松菜のツナマヨ	ぶり大根 にら玉汁 回鍋肉 インゲンの胡麻和え きゅうりの酢味噌	牛サイコロステーキ 春雨スープ ジャーマンポテト キャベツのごま酢和え ほうれん草の和え物
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
ホッケの塩麹焼き 薩摩芋天・そうめん汁 大根の肉そぼろ きゅうりの酢の物 白菜の塩昆布和え	エビフライ・白桃缶 タルタルソース ポークカレー 里芋のマヨサラダ 春雨の酢の物	鮭の南蛮漬け 餃子のスープ もやしとツナの炒め物 茄子のおろし和え インゲン胡麻マヨ	豚肉のたけのこ炒め 南瓜の味噌汁 玉子マカロニサラダ 大根のしそ和え 小松菜のごま味噌	鯖の味噌漬け焼き 白菜の昆布茶和え かき玉汁・蒸薩摩芋 ごぼうの炒め物 もやしのマヨ和え	蒸鶏のネギたれ 揚茄子・ふきの煮物 きつねうどん たたききゅうり イカサラダ	鰺フライ 里芋の味噌汁 春雨の挽肉炒め 菜の花の辛し和え 大根の酢の物
29日	30日					
鰆の漬け焼き 蓮根の天ぷら 茶碗蒸し 筑前煮・豆の甘煮 ほうれん草海苔和え	ミートローフ 鮭のクリーム煮 ポテトサラダ もやしの酢の物 果物（バナナ）					

※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）