

# 平成 30年 配食サービスの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	4日	5日
		鰯の蒲焼き風 切干のあちゃら漬け 薩摩汁・南瓜団子 野菜の五目炒め わかめの酢の物	鮭の利久焼き 白菜のなめ茸和え 麩の汁・青しそ茄子 肉豆腐 もやしの和え物	野菜とえびの天ぷら 山菜そば 筍の五目炒め 大根のごま酢和え 小松菜のお浸し	おろしハンバーグ 鰯汁 南瓜の煮物 インゲンのマヨ和え きゅうりの酢の物	鰯の漬け焼き 茶碗蒸し・柏餅 高野豆腐の煮物 菜の花のごま和え もやしのしそ和え
6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日
鶏肉のスパイス焼き コーンスープ ホタテのマリネ キャベツのキムチ風 春雨の酢の物	鯖の塩麹焼き ほうれん草のお浸し 南瓜の味噌汁 炒り卵の花・肉焼売 もやしの酢の物	擬製豆腐 なめこ汁 蓮根のひじき炒め わかめの酢味噌 小松菜のマヨ和え	鯖の味噌漬け焼き 茄子の揚げ浸し かき玉汁・牛丼風 大根の梅和え 蒸しさつま芋	豚肉の生姜焼き 豆腐の味噌汁 切干大根の炒め煮 キャベツの甘酢和え きゅうりの塩昆布和え	赤魚のマヨ焼き 玉子スープ アスパラの牛肉炒め コールスロー 隠元胡麻ドレッシング	鶏肉のきのこ炒め じゃが芋の味噌汁 大根とがんもの煮物 白菜の酢の物 ほうれん草の胡麻和え
13日	14日	15日				
鯖と野菜の酢漬け にら玉汁 里芋とイカの煮物 大根サラダ 小松菜の和え物	カキフライ タルタルソース チキンカレー ポテトサラダ・菜花和 もやし中華和え	蒸カレイの野菜あん 根菜団子汁 茄子のしぎ焼き きゅうりのツナマヨ 竹輪の酢の物				

※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、ご了承ください。



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)