

平成 30年 配食サービスの5月後半予定献立表 (5/16 ~ 5/31)

日	月	火	水	木	金	土
			16日	17日	18日	19日
			鯡の塩麴焼き 白菜浸し・大根酢物 きつねうどん 牛肉のプルコギ風 隠元の胡麻味噌	タンドリーチキン ホタテのクリーム煮 蓮根のサラダ 春雨の和え物 果物(パイン缶)	赤魚の味噌漬け焼き 薩摩芋天・肉そば ふきの煮物 ほうれん草のマヨ和え 茄子のおろし和え	豚肉の角煮・煮玉子 南瓜の味噌汁 もやしのチャンプルー きゅうりの酢の物 小松菜の和え物
20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日
ホッケの塩焼き 茄子天・大学芋 そうめん汁 肉野菜炒め 大根のあちら漬け	牛サイコロステーキ にら玉汁 南瓜のチーズサラダ 白菜の酢の物 もやしのナムル	鯖の味噌煮 菜の花浸し・なめこ汁 ごぼうの五目炒め キャベツの酢漬け じゃが芋団子	豚肉の塩だれ炒め 里芋の味噌汁 切干大根の煮物 ほうれん草の和え物 たたききゅうり	鰯の南蛮漬け 味噌けんちん汁 大根のそぼろあん わかめの酢の物 玉ねぎのイカサラダ	鶏肉の回鍋肉 きのこ汁 厚揚げの煮物 インゲン胡麻和え もやしの酢の物	鰻のにらあんかけ じゃが芋の味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 大根のしらす和え 竹輪の酢味噌
27日	28日	29日	30日	31日		
ピーマン肉詰めフライ 和風スパゲティ 青梗菜スープ・春雨和 ツナポテトサラダ 白菜塩昆布和え	ぶり大根 山菜そば キャベツの玉子とじ 小松菜のお浸し 茄子味噌	牛肉のピーマン炒め ラーメンサラダ 里芋の煮物 もやしのごま酢和え 切干のハリハリ漬け	鰯の蒲焼き風 竹輪の南部揚げ 豆腐の汁・菜花和え 南瓜と肉団子の煮物 ごぼうのツナ和え	鶏肉の大根の煮物 かき玉汁 五目ビーフン 大根サラダ ほうれん草の海苔和え		

※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)