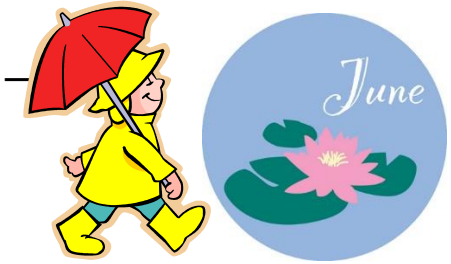
令和元年　配食サービスの6月前半予定献立表　　（ 6／1 ～ 6／15）

日	月	火	水	木	金	土
						1日
						クリームコロッケ 白菜のスープ マカロニサラダ アスパラの牛肉炒め 菜花和え・隠元和え
2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日
鰆の西京焼き オクラ天・肉じゃが そうめん汁 切干ハリハリ和え 白菜のなめ茸和え	牛サイコロステーキ コーンスープ ポテトサラダ もやしのザーサイ和え コールスロー・柑橘	ホッケの塩焼き たぬきそば 南瓜団子・豆の甘煮 炒り卵の花 小松菜のお浸し	白身魚のマヨ焼き ブロッコリーの豆乳煮 もやしのチャンプルー きゅうりの酢の物 蒸さつま芋	棒々鶏 春雨スープ 蓮根のひじき炒め ほうれん草のマヨ和え わかめの酢の物	蒸カレイの野菜あん 根菜豚汁 里芋の煮物 隠元ツナ和え 茄子のしそ昆布	鰤の漬け焼き オクラねばねば和え きつねうどん・鶏大根 白菜の和え物 春雨のサラダ
9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
豚肉のくわ焼き ピーマンの揚げ浸し 五目ビーフン・豆腐汁 小松菜ピーナッツ和え 大根の柚子味噌和え	赤魚の有馬焼き 和風ロールキャベツ 味噌けんちん汁 豚肉のきくらげ炒め もやし酢・菜花和え	鶏肉の甘酢炒め マカロニスープ 南瓜ツナサラダ きゅうりの酢の物 ホタテのマリネ	鯖の塩麹焼き 茄子天・なめこ汁 炒り豆腐 インゲン胡麻和え キャベツの甘酢和え	鰺フライ・焼そば 里芋の味噌汁 ごぼうの肉キンピラ 白菜のお浸し 浅利のぬた	鮭のスパイス焼き きのこのトマトカレー ジャーマンポテト ほうれん草の和え物 春雨の酢の物	豚肉角煮・煮玉子 わかめの味噌汁 ふろふき大根 もやしとイカの和え物 きゅうりの梅和え

※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）