令和元年　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	22日
鰤の味噌漬け焼き にら玉汁・芋団子 茄子のインゲン炒め わかめの酢の物 小松菜のごま和え	擬製豆腐・麩の汁 ほうれん草のお浸し 牛肉の柳川風 大根の酢の物 えび焼売	鶏肉の生姜焼き ラーメンサラダ 南瓜の煮物 塩もみ茄子 もやしのごま酢和え	鯵の南蛮漬け 豆腐の味噌汁 切干大根の炒め煮 白菜のゆかり和え さつま芋の甘煮	豚肉のピーマン炒め 白身魚の豆乳煮 ポテトチーズサラダ 法連草のしらす和え 春雨の酢の物	鰆の蒲焼き風 なめこ汁・菜花浸し 高野豆腐の煮物 きゅうりの酢の物 大豆の五目和え	揚げ餃子 塩焼きそば 中華スープ・八宝菜 小松菜の揚げ和え 大根のナムル
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日
鮭の塩焼き 山菜そば・竹輪天 野菜の五目炒め 隠元のマヨ和え 法連草の昆布和え	鶏肉の野菜巻き蒸し ブロッコリーのツナ和え じゃが芋汁・イカ大根 キャベツのマリネ風 蒸茄子の辛し和え	鯖の利久焼き オクラの和え物 かき玉汁・筍キンピラ たたききゅうり キャベツのごま酢和え	鱈のにらあんかけ 肉うどん 根菜の煮物 もやしの三つ葉和え 大根のあちゃら漬け	豆腐ハンバーグ 玉子春雨スープ 蓮根のサラダ 小松菜の和え物 わかめの酢の物	赤魚の味噌漬け焼き 茄子天・ふのりの汁 鶏肉の親子とじ ほうれん草胡麻和え 粉ふき芋	エビフライ・菜花和え タルタルソース ポークカレー ポテトサラダ キャベツの和え物
30日						
鰈のおろし竜田揚げ さつま芋の味噌汁 牛肉と車麩の煮物 アスパラの胡麻マヨ 白菜のしそ和え						

※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）