

令和 2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	2日	3日	4日	5日	6日
	ねぎま鶏串カツ コーンチャウダー 南瓜のサラダ イカマリネ わかめの酢の物	鯖の南蛮漬け ふのりの味噌汁 炒り卵の花 ほうれん草の和え物 きゅうりの酢の物	鰯の西京焼き 茄子天・白菜味噌汁 豚肉のきくらげ炒め 大根の酢の物 隠元ごま味噌	海老クリームコロッケ ポークチャップ ポテトサラダ コールスロー 小松菜の和え物	ガーリックチキン 春雨スープ 厚揚げの炒め物 アスパラソテー キャベツの甘酢和え	鮭の塩麹焼き 塩もみ茄子 なめこ汁・春巻き ごぼうの肉キンピラ わかめの酢の物
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
牛焼肉・白菜キムチ トックスープ 八宝菜 もやしのナムル 大根の甘酢和え	鱈の照り焼き 揚げオクラ・水雲和え きつねうどん 大根とイカの煮物 ちくわのごま酢和え	豚肉の生姜焼き 南瓜の味噌汁 キャベツの玉子とじ 小松菜の揚げ浸し 茄子味噌	鰹の味噌マヨ焼き 大根の味噌汁 五目ビーフン 白菜のじゃこ和え ほうれん草胡麻和え	赤魚の塩だれ焼き じゃが芋の味噌汁 高野豆腐の煮物 もやしとイカの和え物 南瓜団子・肉焼売	カキフライ ポークカレー 里芋のマヨサラダ 春雨の酢の物 隠元ツナ和え	白身魚のスパイス焼 玉子スープ 牛肉のしめじ炒め きゅうり塩昆布和え 切干ハリハリ和え
14日	15日					
鰹の西京焼き 薩摩芋天・豆腐汁 豚肉と車麩の煮物 わかめの酢味噌 菜の花の白和え	長芋のつくね天 五目野菜炒め 山菜そば・南瓜煮 小松菜の胡麻和え 大根の梅しそ和え					

※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、ご了承ください



北広島市社会福祉協議会 (電話 372-1698)