令和　4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
			カキフライ・柑橘 タルタルソース 白菜のスープ アスパラの牛肉炒め 隠元の和え物	あさりご飯・豆腐の汁 鰆の西京焼き 揚げ茄子・肉じゃが 菜の花の和え物 白菜の酢の物	鶏肉の山賊焼き さつま芋の味噌汁 筍の五目炒め 小松菜ピーナッツ和え 大根の柚子和え	鯖の塩焼き 南瓜の味噌汁 炒り卵の花 大豆の煮物・しば漬け 小松菜のお浸し
5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
白身魚のスパイス焼き コーンスープ 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 蓮根のサラダ ほうれん草の和え物 わかめの酢の物	蒸鰈の野菜あんかけ 根菜豚汁 里芋の煮物 隠元のツナ和え 茄子味噌	高菜ご飯・油揚げの汁 鰤の漬け焼き 鶏肉と大根の煮物 白菜の和え物 春雨のサラダ	和風ハンバーグ 三平汁・フライドポテト 回鍋肉 大根サラダ 小松菜のツナ和え	赤魚の有馬焼き 味噌けんちん汁 豚肉のきくらげ炒め もやしの酢の物 菜の花辛し和え	鶏肉の甘酢あん 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
12日	13日	14日	15日			
赤魚の塩麹焼き 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	鰺の南蛮漬け 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	鮭のマヨ焼き 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	チンジャオロース わかめの味噌汁 南瓜の煮物 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）