月間献立予定表(惣菜)

デリケア㈱茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	<u>小鉢</u> デザート
1/1 ()	米飯 厚焼き卵 もち麩入り雑煮(味噌)	赤飯 カレイの西京焼き 数の子 清し汁(そうめん・みつば)	米飯 すぎ焼き(牛) きゅうりとかに棒の酢の物 きんとん 味噌汁(なめこ・ねぎ)	花こうやの含め煮
1/2 (月)	米飯 里芋のえびそぼろあんかけ もち麩入り雑煮(清し汁)	散らし寿司 お者しめ 味噌汁(椎茸・ねぎ)	米飯 赤魚の照り焼き 大根なます 竹の子の土佐煮 味噌汁(あおざ)	伊達巻と昆布巻きの盛り合わせ - デザート(紅茶ゼリー)
1/3 (火)	米飯 チギンボールのコンソメ煮 ビーマンのソテー	米飯 日身魚の磯辺揚げ 春菊のボン酢和え 清し汁(えのき・ねぎ)	米飯 鶏肉の照りマヨ炒め スフップえんどうのおかか和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(小松菜)	茄子と大豆の味噌がらめ
1/4 (zk)	米飯 マカロニサラダ キャベツの炒め物	米飯 タラのたらこクリームソース いんげんのビーナツ和え コンソメスープ	米飯 牛肉とネギの生姜煮 しろなのからし和え 蒸ししゅうまい はるさめスープ	れんこんのそほろ煮 デザート(ビーチゼリー)
1/5 (木)	米飯 ほうれん草のソテー ごぼうサラダ	米飯 鶏肉の酒粕焼き カリフラワーの甘酢和え 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 かに玉 きゅうりの昆布和え(C-8がルス) 切干大根の煮物 中華スープ	さつまいもの煮物 テザート(抹茶セリー)
1/6 (金)	米飯 じゃがいもの炒め物 ブロッコリーのトレッシング 和え	米飯 豆腐ハンバーグ ナボリタン 味噌汁(キャベツ)	あさりこ飯 豚バラ大根 春菊のきなこ味噌和え 清し汁(竹の子・ねぎ)	アスパラのレモン和え デザート(パインゼリー)
1/7 (±)	米飯 卵とじ オニオンサラダ	米飯 いかとキャベツのオイスターソース炒め 小松菜の煮浸し 味噌汁(あおさ)	七草粥 さわらの南部焼き いんげんの梅肉和え 粕汁	きゅうりの浅漬け -デザート(オレンシセリー)
1/8 ()	米飯 肉団子のコンソメ煮 スナップえんどうのソテー	ハヤシライス 海藻サラダ デザート(みかん缶)	米飯 グリルチキンバルサミコソース はくさいの炒め物 卯の花 コンソメスープ	もやしのかき醤油炒め
1/9 (月)	米飯 さつまいものマヨネーズ和え チンゲン菜の炒め物	米飯 ホキの西京焼き オクラの昆布和え 清し汁(そうめん・ねき)	米飯 コロッケ カリフラワーのチーズ和え こぼうの炒め煮 味噌汁(椎茸・ねぎ)	長芋の甘辛炒め デザート(アセロラセリー)
1/10 (火)	米飯 オムレツ いんげんのソテー	米飯 牛肉の炒め物 フロッコリーの香味和え 味噌汁(しめじ・ねぎ)	ひじきの炊き込みご飯 メバルの暖り焼き もずく和え 味噌汁(わかめ・ねぎ)	いとこ煮 -デザート(グァバゼリー)
1/11 (水)	米飯 きのこソテー 温野菜サラダ	米飯 豆腐チャンフルー 海老芋の生姜あんかけ 清し汁(えのき・ねき)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き パブリカのピクルス ほうれん草のガーリック炒め コーンスープ	キャベツの酢味噌和え
1/12 (木)	米飯 ベーコンエッグ ビーンズサラダ	わかめこ飯 にゅうめん はくさいの煮浸し デザート(白桃缶)	米飯 赤魚の煮つけ 春匊のおかか和え ねき焼き 味噌汁(あおさ)	長芋の和え物 - デザート(赤ぶどうゼリー)
1/13 (金)	米飯 茄子のミートソース煮 きゅうりのサラダ	米飯 日身魚フライ 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 他人とじ(豚) オクラと湯葉の和え物 じゃがいもの煮物 味噌汁(しろな)	なめこのおろし和え - テザート(マンコーセリー)
1/14 (±)	米飯 ほうれん草のソテー マカロニサラダ	米飯 ◆味噌おでん ◆煮酢和え 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 カレイの野菜あんかけ もやしの香味和え ビーマンの炒め物 味噌汁(えのき・ねぎ)	いんげんの塩だれ炒め
1/15 (日)	米飯 スクランブルエッグ キャベツのソテー	米飯 鶏肉の唐揚げ胡椒だれ しろなのピーナツ和え 味噌汁(椎茸・ねき)	米飯 さばの味噌煮 きゅうりの浅漬け かばちゃの煮物 清し汁(そうめん・ねぎ)	金平ごぼう テサート(カシスセリー)

月間献立予定表(惣菜)

デリケア㈱茨木工場

5.44	ナリケア(株)次不工場		n.	小鉢
日付	朝食	昼食	夕食	デザート
1/16 (月)	米飯 ウインナーのコンソメ煮 スナップえんどうのソテー	米飯 しまほっけの塩焼き いんげんの炒め物 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 豚肉の炒め物 小松菜の磯辺和え 厚焼き卵 清し汁(竹の子・ねぎ)	スタミナ納豆 - - - - - - - - - - - - - - - - - - -
1/17 (火)	米飯 はくさいの炒め物 カリフラワーのマヨネーズ和え	米飯 海老と卵の炒め物和風あんかけ ほうれん草のナムル 中華スープ	米飯 フカの煮つけ きゅうりの昆布和え ◆ネギときのこの味噌炒め 清し汁(そうめん・ねき)	焼き餃子 デザート(紅茶セリー)
1/18 (水)	米飯 小松菜のソテー オニオンサラダ	米飯 海鮮焼きそば 卯の花 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 あじのなめろうフライ チンゲン菜の香味和え ひじきの煮物 味噌汁(長芋・ねぎ)	大根の浅漬け デザート(杏仁豆腐)
1/19 (木)	米飯 のり塩ボテト いんげんのソテー	三色丼 オクラの梅肉和え 清し汁(ほうれん草)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 春菊の和え物 ビーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(あおさ)	茄子の揚げ浸し - デザート(ビーチセリー)
1/20 (金)	米飯 卵どじ はくさいの炒め物	米飯 ガリバタチキン ガップえんどうのおかか和え 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 ホキの味噌漬け焼き もずく和え カリフラワーのソテー 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	たらこスパゲティ デザート(ブリン)
1/21 (±)	米飯 かぼちゃサラダ 小松菜のソテー	米飯 ぶり大根 いんげんのピーナツ和え 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米飯 肉団子の甘酢あん 春雨のドレッシング和え ねき焼き 中華スープ	れんこんの炒め煮 デザート(ライチミルクセリー)
1/22 (日)	米飯 茄子のミートソース煮 ブロッコリーの炒め物	米飯 タラと野菜の特製ごまだれ もやしの香味和え 味噌汁(さつまいも・ねぎ)	米飯 木の葉とじ チンゲン菜の柚子和え 里芋の煮っころがし 味噌汁(しめじ・ねぎ)	豆腐のフライ デザート(オレンシセリー)
1/23 (月)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのソテー	米飯 さわらの幽庵焼き きゅうりのゆかり和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	グリンピースと桜エビの混ぜご飯 寄せ鍋(豚) ◆二クの又夕和え 清し汁(竹の子・ねぎ)	きのこ金平 - デザート(抹茶セリー)
1/24 (火)	米飯 マカロニサラダ ビーマンのソテー	米飯 鶏肉と野菜の炒め物 ほうれん草の磯辺和え 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 あじの焼き南蛮漬け いんげんの中華和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(なめこ・ねぎ)	かぶのかに棒あんかけ - - - - - - - - - - - - - - - - - - -
1/25 (zk)	米飯 チギンボールのコンソメ煮 スナップえんどうの炒め物	カレーライス(牛) チースサラダ デザート(パイン缶)	米飯 白身魚の桜揚げ 小松菜の胡麻酢和え がんもの煮物 味噌汁(大根・ねぎ)	キャベツのソテー - デザート(グァバセリー)
1/26 (木)	米飯 ハムエッグ フロッコリーの炒め物	米飯 豚バラと白菜の生姜あん 大根のビグルス はるさめスープ	米飯 カレイのレモンペッパー焼き 茄子の甘辛炒め チンゲン菜のお浸し 清し汁(しめじ・ねぎ)	蒸ししゅうまい - - - デザート(メロンゼリー)
1/27 (金)	米飯 ビーンズサラダ ごぼうの炒め煮	米飯 鮭のちゃんちゃん焼き ほうれん草の和え物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 牛肉の山椒炒め きゅうりとツナの梅マヨ和え ひじきの煮物 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	高野豆腐の煮物 - デザート(赤ぶどうセリー)
1/28 (±)	米飯 オムレツ カリフラワーのドレッシング和え	米飯 鶏肉の天ぶら ガップ えんどうのきなこ味噌和え 清し汁(えのき・ねぎ)	米飯 さばの塩焼き もずく和え ビーマンのソテー 味噌汁(玉ねぎ・人参)	揚げない大学いも
1/29 (日)	米飯 小松菜のソテー 玉ねきのボシ酢和え	米飯 牛肉のオイスターソース炒め いんげんの昆布和え 味噌汁(あおさ)	米飯 肉じゃが(豚) もやしの胡麻和え 炒り豆腐 味噌汁(大根・ねぎ)	きのこ金平 デザート(カシスセリー)
1/30 (月)	米飯 かほちゃサラダ ほうれん草のソテー	米飯 メバルの南部焼き フロッコリーのおかか和え 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 ◆麻婆春雨(C-8才(ル入) スナップえんどうの香味和え 肉まん 中華スープ	厚焼き卵 デザート(紅茶ゼリー)
1/31 (火)	米飯 卵どじ はくさいの炒め物	米飯 きつねうどん チンゲン菜のナムル テザート(黄桃缶)	米飯 しまほっけの塩麹焼き カリフラワーのパーマルタード和え 茄子の煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	長芋の甘辛炒め

現場 : デリケア(株)茨木工場献立種類: 惣菜(通常/A)

年)	月日 : 2023年1月1日(日)~ 2023年1月7日(土) 							
	1	2	3	4	5	6	7	
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	
	厚焼き卵	里芋のえびそぼろあんかけ	チキンボールのコンソメ煮	マカロニサラダ	ほうれん草のソテー	じゃがいもの炒め物	卵とじ	
朝食	もち麩入り雑煮(味噌)	もち麩入り雑煮(清し汁)	ピーマンのソテー	キャベツの炒め物	ごぼうサラダ	ブロッコリーのドレッシング和え	オニオンサラダ	
	Iネルギー 400 kcal 蛋白質 13.8 g	Iネルギー 324 kcal 蛋白質 10.5 g	Iネルキー 333 kcal 蛋白質 9.2 g	Iネルキー 389 kcal 蛋白質 7.9 g	エネルキ - 364 kcal 蛋白質 7.7 g	Iネルギー 349 kcal 蛋白質 9.2 g	Iネルキ - 429 kcal 蛋白質 14.9 g	
	食塩 1.7 g	食塩 1.5 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8g	食塩 0.7g	食塩 1.1 g	
	赤飯	散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	
	カレイの西京焼き	お煮しめ	白身魚の磯辺揚げ	タラのたらこクリームソース	鶏肉の酒粕焼き	豆腐ハンバーグ	いかとキャベツのオイスターソース炒め	
昼	数の子	味噌汁(椎茸・ねぎ)	春菊のポン酢和え	いんげんのピーナツ和え	カリフラワーの甘酢和え	ナポリタン	小松菜の煮浸し	
食	清し汁(そうめん・みつば)		清し汁(えのき・ねぎ)	コンソメスープ	清し汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(キャベツ)	味噌汁(あおさ)	
	Iネルギ- 443 kcal 蛋白質 28.0 g	Iネルキー 506 kcal 蛋白質 20.0 g	I礼ギ- 517 kcal 蛋白質 21.4 g	Iネルキー 460 kcal 蛋白質 21.0 g	エネルキ - 539 kcal 蛋白質 25.5 g	Iネルキー 472 kcal 蛋白質 14.4 g	エネルキ - 438 kcal 蛋白質 18.9 g	
	食塩 3.1 g	食塩 4.3 g	食塩 1.8 g	食塩 3.2 g	食塩 3.7 g	食塩 3.1 g	食塩 4.2 g	
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	あさりご飯	七草粥	
	すき焼き(牛)	赤魚の照り焼き	鶏肉の照りマヨ炒め	牛肉とネギの生姜煮	かに玉	豚バラ大根	さわらの南部焼き	
	きゅうりとかに棒の酢の物	大根なます	スナップえんどうのおかか和え	しろなのからし和え	きゅうりの昆布和え(C-8オイル入)	春菊のきなこ味噌和え	いんげんの梅肉和え	
タ食	きんとん	竹の子の土佐煮	長芋の醤油炒め	蒸ししゅうまい	切干大根の煮物	清し汁(竹の子・ねぎ)	粕汁	
	味噌汁(なめこ・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜)	はるさめスープ	中華スープ			
	Iネルギ- 661 kcal 蛋白質 20.3 g	Iネルキー 506 kcal 蛋白質 21.9 g	I礼ギ- 609 kcal 蛋白質 25.1 g	Iネルキー 670 kcal 蛋白質 24.7 g	Iネルギ- 546 kcal 蛋白質 18.1 g	Iネルキー 661 kcal 蛋白質 24.1 g	エネルキ - 571 kcal 蛋白質 28.0 g	
	食塩 3.9 g	食塩 2.1 g	食塩 3.0 g	食塩 3.5 g	食塩 3.8g	食塩 5.6 g	食塩 3.2 g	
畄	花こうやの含め煮	伊達巻と昆布巻きの盛り合わせ	茄子と大豆の味噌がらめ	れんこんのそぼろ煮	さつまいもの煮物	アスパラのレモン和え	きゅうりの浅漬け	
品小	Iネルギ- 45 kcal 蛋白質 2.6 g	Iネルキー 83 kcal 蛋白質 2.9 g	I礼ギ- 97 kcal 蛋白質 4.1 g	エネルキー 68 kcal 蛋白質 2.9 g	Iネルギ- 81 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルキ - 25 kcal 蛋白質 1.2 g	Iネルキ - 14 kcal 蛋白質 0.6 g	
7],	食塩 0.6g	食塩 0.4 g	食塩 1.2 g	食塩 0.6 g	食塩 0.3 g	食塩 0.2 g	食塩 0.9 g	
単	デザート(リンゴゼリー)	デザート(紅茶ゼリー)	デザート(プリン)	デザート(ピーチゼリー)	デザート(抹茶ゼリー)	デザート(パインゼリー)	デザート(オレンジゼリー)	
十品デ	Iネルギ- 45 kcal 蛋白質 0.1 g	Iネルキー 48 kcal 蛋白質 0.0 g	Iネルギ- 82 kcal 蛋白質 1.6 g	Iネルキー 46 kcal 蛋白質 0.0 g	Iネルギ- 57 kcal 蛋白質 1.1 g	Iネルキー 46 kcal 蛋白質 0.1 g	Iネルキ - 47 kcal 蛋白質 0.2 g	
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.2 g	食塩 0.3 g	食塩 0.1 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	
	I礼ド- 1594 kcal 蛋白質 64.8 g	Iネルキー 1467 kcal 蛋白質 55.3 g	I礼ギ- 1638 kcal 蛋白質 61.4 g	I礼(キ゚ー 1633 kcal 蛋白質 56.5 g	I礼ギ- 1587 kcal 蛋白質 53.4 g	Iネルキー 1553 kcal 蛋白質 49.0 g	Iネルキー 1499 kcal 蛋白質 62.6 g	
	食塩 9.6 g	食塩 8.6 g	食塩 7.3 g	食塩 8.5 g	食塩 8.7g	食塩 9.9 g	食塩 9.7 g	

現場 : デリケア(㈱茨木工場 献立種類:惣菜(通常/A)

年月	月日 : 2023年1月8日 (日) ~ 日	2023年1月14日(土)	火	水	木	金	±
	米飯	9 米飯	10 米飯	* 11 ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	12 米飯	13 米飯	14 米飯
	 	へ際 さつまいものマヨネーズ和え		きのこソテー	ベーコンエッグ	茄子のミートソース煮	ほうれん草のソテー
朝命	スナップえんどうのソテー	チンゲン菜の炒め物	いんげんのソテー	温野菜サラダ	ビーンズサラダ	きゅうりのサラダ	マカロニサラダ
艮	エネルキ - 358 kcal 蛋白質 9.9 g	 エネルキ - 417 kcal 蛋白質 7.0 g	エネルキ - 373 kcal 蛋白質 11.3 g	エネルキ - 333 kcal 蛋白質 8.4 g	エネルキ - 461 kcal 蛋白質 15.7 g	エネルキ - 345 kcal 蛋白質 7.9 g	Iネルキ - 399 kcal 蛋白質 8.5 g
	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.3 g	食塩 0.6g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8g
	ハヤシライス	米飯	米飯	米飯	わかめご飯	米飯	米飯
	海藻サラダ	ホキの西京焼き	牛肉の炒め物	豆腐チャンプルー	にゅうめん	白身魚フライ	◆味噌おでん
昼	デザート(みかん缶)	オクラの昆布和え	ブロッコリーの香味和え	海老芋の生姜あんかけ	はくさいの煮浸し	小松菜とたくあんの炒め物	◆煮酢和え
食		清し汁(そうめん・ねぎ)	味噌汁(しめじ・ねぎ)	清し汁(えのき・ねぎ)	デザート(白桃缶)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	清し汁(わかめ・ねぎ)
	Iネルギー 608 kcal 蛋白質 16.5 g	Iネルギー 378 kcal 蛋白質 18.1 g	I礼片 - 539 kcal 蛋白質 23.0 g	エネルキ - 597 kcal 蛋白質 27.8 g	Iネルキー 498 kcal 蛋白質 15.9 g	Iネルギー 581 kcal 蛋白質 13.7 g	Iネルキ - 491 kcal 蛋白質 16.8 g
	食塩 3.1 g	食塩 2.9 g	食塩 2.7 g	食塩 3.6 g	食塩 5.1 g	食塩 2.1 g	食塩 4.0 g
	米飯	米飯	ひじきの炊き込みご飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	グリルチキンバルサミコソース	コロッケ	メバルの照り焼き	鶏肉のハニーマスタード焼き	赤魚の煮つけ	他人とじ(豚)	カレイの野菜あんかけ
	はくさいの炒め物	カリフラワーのチーズ和え	もずく和え	パプリカのピクルス	春菊のおかか和え	オクラと湯葉の和え物	もやしの香味和え
タ食	卯の花	ごぼうの炒め煮	味噌汁(わかめ・ねぎ)	ほうれん草のガーリック炒め	ねぎ焼き	じゃがいもの煮物	ピーマンの炒め物
	コンソメスープ	味噌汁(椎茸・ねぎ)		コーンスープ	味噌汁(あおさ)	味噌汁(しろな)	味噌汁(えのき・ねぎ)
	Iネルギー 631 kcal 蛋白質 26.5 g	エネルキ - 614 kcal 蛋白質 14.8 g	エネルキ - 430 kcal 蛋白質 21.8 g	エネルキ - 635 kcal 蛋白質 27.3 g	エネルキ - 494 kcal 蛋白質 21.8 g	エネルキ - 626 kcal 蛋白質 30.0 g	エネルキ - 568 kcal 蛋白質 27.7 g
	食塩 4.2 g	食塩 3.6 g	食塩 4.7 g	食塩 3.6 g	食塩 4.4 g	食塩 3.9 g	食塩 3.6 g
出	もやしのかき醤油炒め	長芋の甘辛炒め	いとこ煮	キャベツの酢味噌和え	長芋の和え物	なめこのおろし和え	いんげんの塩だれ炒め
品小	Iネルギ- 62 kcal 蛋白質 4.1 g	エネルキ - 67 kcal 蛋白質 1.9 g	Iネルギ- 82 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルキ - 44 kcal 蛋白質 1.2 g	エネルキ - 39 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルキ - 13 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルキ゛- 37 kcal 蛋白質 0.9 g
1,	食塩 0.9 g	食塩 0.5 g	食塩 0.7g	食塩 0.3 g	食塩 0.7g	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g
畄	デザート(ライチミルクゼリー)	デザート(アセロラゼリー)	デザート(グァバゼリー)	デザート(メロンゼリー)	デザート(赤ぶどうゼリー)	デザート(マンゴーゼリー)	デザート(リンゴゼリー)
十品デ	Iネルギー 49 kcal 蛋白質 0.8 g	Iネルギー 39 kcal 蛋白質 0.0 g	Iネルキー 44 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルギー 47 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルキ - 47 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルキ - 45 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルキー 45 kcal 蛋白質 0.1 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g
	エネルギ- 1708 kcal 蛋白質 57.8 g	エネルキ - 1515 kcal 蛋白質 41.8 g	エネルキ - 1468 kcal 蛋白質 58.8 g	エネルギー 1656 kcal 蛋白質 64.8 g	エネルキ - 1539 kcal 蛋白質 54.8 g	エネルキ - 1610 kcal 蛋白質 52.5 g	Iネルキ - 1540 kcal 蛋白質 54.0 g
	食塩 9.6 g	食塩 8.0 g	食塩 9.7 g	食塩 8.4 g	食塩 11.4 g	食塩 7.5 g	食塩 9.1 g

現場 : デリケア(株)茨木工場 献立種類: 惣菜(通常/A)

年)	月日 : 2023年1月15日(日)~ 「日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日	~ 2023年1月21日 (土) □ ■	火	水	木	金	±
	15	16	17	18	19	20	21
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
朝食	スクランブルエッグ	ウインナーのコンソメ煮	はくさいの炒め物	小松菜のソテー	のり塩ポテト	卵とじ	かぼちゃサラダ
	キャベツのソテー	スナップえんどうのソテ—	カリフラワーのマヨネーズ和え	オニオンサラダ	いんげんのソテー	はくさいの炒め物	小松菜のソテー
	Iネルギ- 401 kcal 蛋白質 14.6 g	エネルキ - 350 kcal 蛋白質 8.4 g	Iネルギ- 371 kcal 蛋白質 9.4 g	エネルキ - 364 kcal 蛋白質 8.0 g	Iネルギ- 341 kcal 蛋白質 6.9 g	エネルキ - 394 kcal 蛋白質 13.8 g	エネルキ゛- 393 kcal 蛋白質 8.0 g
	食塩 1.0 g	食塩 1.0 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g
	米飯	米飯	米飯	米飯	三色丼	米飯	米飯
	鶏肉の唐揚げ胡椒だれ	しまほっけの塩焼き	海老と卵の炒め物和風あんかけ	海鮮焼きそば	オクラの梅肉和え	ガリバタチキン	ぶり大根
昼	しろなのピーナツ和え	いんげんの炒め物	ほうれん草のナムル	卯の花	清し汁(ほうれん草)	スナップえんどうのおかか和え	いんげんのピーナツ和え
食	味噌汁(椎茸・ねぎ)	味噌汁(里芋・ねぎ)	中華スープ	味噌汁(なめこ・ねぎ)		味噌汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(豆腐・ねぎ)
	Iネルギー 596 kcal 蛋白質 33.8 g	エネルキ - 384 kcal 蛋白質 18.2 g	エネルキ - 487 kcal 蛋白質 22.0 g	Iネルギ- 568 kcal 蛋白質 17.7 g	エネルキ - 583 kcal 蛋白質 24.4 g	エネルキ - 478 kcal 蛋白質 23.1 g	エネルキ - 544 kcal 蛋白質 20.7 g
	食塩 2.2 g	食塩 2.0 g	食塩 3.9 g	食塩 4.7 g	食塩 3.5 g	食塩 3.4 g	食塩 3.5 g
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	さばの味噌煮	豚肉の炒め物	フカの煮つけ	あじのなめろうフライ	豚肉と野菜の炊き合わせ	ホキの味噌漬け焼き	肉団子の甘酢あん
	きゅうりの浅漬け	小松菜の磯辺和え	きゅうりの昆布和え	チンゲン菜の香味和え	春菊の和え物	もずく和え	春雨のドレッシング和え
タ食	かぼちゃの煮物	厚焼き卵	◆ネギときのこの味噌炒め	ひじきの煮物	ピーマンとちくわの甘辛炒め	カリフラワーのソテー	ねぎ焼き
	清し汁(そうめん・ねぎ)	清し汁(竹の子・ねぎ)	清し汁(そうめん・ねぎ)	味噌汁(長芋・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	中華スープ
	Iネルギー 579 kcal 蛋白質 24.5 g	Iネルキー 569 kcal 蛋白質 27.5 g	エネルキ - 436 kcal 蛋白質 9.9 g	Iネルギ- 496 kcal 蛋白質 15.1 g	I礼/i・ 493 kcal 蛋白質 22.9 g	Iネルギー 408 kcal 蛋白質 20.6 g	エネルキ - 691 kcal 蛋白質 21.2 g
	食塩 4.6 g	食塩 3.0 g	食塩 4.0 g	食塩 3.2 g	食塩 3.7 g	食塩 3.0 g	食塩 4.7 g
出	金平ごぼう	スタミナ納豆	焼き餃子	大根の浅漬け	茄子の揚げ浸し	たらこスパゲティ	れんこんの炒め煮
品	Iネルギ- 61 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルキ - 167 kcal 蛋白質 14.3 g	エネルキ - 57 kcal 蛋白質 2.3 g	Iネルギ- 16 kcal 蛋白質 0.4 g	エネルキ - 47 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルキ - 88 kcal 蛋白質 3.0 g	エネルキ - 82 kcal 蛋白質 1.7 g
11,	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g	食塩 0.3 g	食塩 0.9 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8g	食塩 0.5 g
半	デザート(カシスゼリー)	デザート(パインゼリー)	デザート(紅茶ゼリー)	デザート(杏仁豆腐)	デザート(ピーチゼリー)	デザート(プリン)	デザート(ライチミルクゼリー)
#品 ==	Iネルギ- 39 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルキ - 46 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルキ - 48 kcal 蛋白質 0.0 g	Iネルギ- 75 kcal 蛋白質 1.2 g	エネルキ - 46 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルキ - 82 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルキ - 49 kcal 蛋白質 0.8 g
7	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.1 g	食塩 0.3 g	食塩 0.2g	食塩 0.3 g
	Iネルギー 1676 kcal 蛋白質 73.8 g	エネルキ - 1516 kcal 蛋白質 68.5 g	エネルキ - 1399 kcal 蛋白質 43.6 g	I礼ギ - 1519 kcal 蛋白質 42.4 g	エネルキ - 1510 kcal 蛋白質 55.2 g	エネルキ - 1450 kcal 蛋白質 62.1 g	エネルキ - 1759 kcal 蛋白質 52.4 g
	食塩 8.5 g	食塩 7.1 g	食塩 9.5 g	食塩 9.6 g	食塩 8.6 g	食塩 8.4 g	食塩 9.7 g

現場 : デリケア(株)茨木工場 献立種類: 惣菜(通常/A)

牛	:月日 : 2023年1月22日 (日) ~ 2023年1月28日 (土) 							
	22	23	24	25	26	27	28	
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	
朝食	茄子のミートソース煮	スクランブルエッグ	マカロニサラダ	チキンボールのコンソメ煮	ハムエッグ	ビーンズサラダ	オムレツ	
	ブロッコリーの炒め物	カリフラワーのソテー	ピーマンのソテー	スナップえんどうの炒め物	ブロッコリーの炒め物	ごぼうの炒め煮	カリフラワーのドレッシング和え	
	Iネルギ- 330 kcal 蛋白質 8.0 g	エネルキ - 402 kcal 蛋白質 15.3 g	Iネルキ - 412 kcal 蛋白質 7.2 g	Iネルキー 345 kcal 蛋白質 9.8 g	I礼ギ- 388 kcal 蛋白質 14.1 g	エネルキ - 375 kcal 蛋白質 8.4 g	Iネルキー 369 kcal 蛋白質 11.4 g	
	食塩 0.7g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8g	食塩 1.2 g	
	米飯	米飯	米飯	カレーライス(牛)	米飯	米飯	米飯	
	タラと野菜の特製ごまだれ	さわらの幽庵焼き	鶏肉と野菜の炒め物	チーズサラダ	豚バラと白菜の生姜あん	鮭のちゃんちゃん焼き	鶏肉の天ぷら	
昼	もやしの香味和え	きゅうりのゆかり和え	ほうれん草の磯辺和え	デザート(パイン缶)	大根のピクルス	ほうれん草の和え物	スナップえんどうのきなこ味噌和え	
食	味噌汁(さつまいも・ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(里芋・ねぎ)		はるさめスープ	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	清し汁(えのき・ねぎ)	
	エネルキ - 442 kcal 蛋白質 21.9 g	エネルキ - 452 kcal 蛋白質 21.2 g	エネルキ - 468 kcal 蛋白質 23.2 g	エネルキ - 696 kcal 蛋白質 19.3 g	エネルキ - 634 kcal 蛋白質 18.0 g	エネルキ - 415 kcal 蛋白質 22.4 g	エネルキ - 605 kcal 蛋白質 32.1 g	
	食塩 2.5 g	食塩 2.2 g	食塩 2.7 g	食塩 4.0 g	食塩 3.6 g	食塩 3.0 g	食塩 2.4 g	
	米飯	グリンピースと桜エビの混ぜご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	
	木の葉とじ	寄せ鍋(豚)	あじの焼き南蛮漬け	白身魚の桜揚げ	カレイのレモンペッパー焼き	牛肉の山椒炒め	さばの塩焼き	
	チンゲン菜の柚子和え	◆ニラのヌタ和え	いんげんの中華和え	小松菜の胡麻酢和え	茄子の甘辛炒め	きゅうりとツナの梅マヨ和え	もずく和え	
夕食	里芋の煮っころがし	清し汁(竹の子・ねぎ)	長芋の醤油炒め	がんもの煮物	チンゲン菜のお浸し	ひじきの煮物	ピーマンのソテー	
	味噌汁(しめじ・ねぎ)		味噌汁(なめこ・ねぎ)	味噌汁(大根・ねぎ)	清し汁(しめじ・ねぎ)	味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	
	Iネルギー 489 kcal 蛋白質 20.0 g	エネルキ - 509 kcal 蛋白質 26.9 g	エネルキ - 517 kcal 蛋白質 21.7 g	エネルキ - 586 kcal 蛋白質 23.5 g	エネルキ - 481 kcal 蛋白質 22.8 g	エネルキ - 662 kcal 蛋白質 24.3 g	エネルキ - 471 kcal 蛋白質 23.6 g	
	食塩 3.1 g	食塩 4.8 g	食塩 3.2 g	食塩 2.5 g	食塩 3.5 g	食塩 3.7g	食塩 2.4 g	
畄	豆腐のフライ	きのこ金平	かぶのかに棒あんかけ	キャベツのソテー	蒸ししゅうまい	高野豆腐の煮物	揚げない大学いも	
品	Iネルギ- 107 kcal 蛋白質 2.3 g	エネルキ - 69 kcal 蛋白質 2.8 g	エネルキ - 59 kcal 蛋白質 2.7 g	Iネルキー 57 kcal 蛋白質 2.4 g	エネルギ- 82 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルキ - 49 kcal 蛋白質 3.0 g	Iネルキ - 121 kcal 蛋白質 0.9 g	
11,	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7g	食塩 0.4 g	
¥	デザート(オレンジゼリー)	デザート(抹茶ゼリー)	デザート(アセロラゼリー)	デザート(グァバゼリー)	デザート(メロンゼリー)	デザート(赤ぶどうゼリー)	デザート (マンゴーゼリー)	
品	Iネルギー 47 kcal 蛋白質 0.2 g	エネルキ - 57 kcal 蛋白質 1.1 g	Iネルギー 39 kcal 蛋白質 0.0 g	Iネルキー 44 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルキ - 47 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルキ - 47 kcal 蛋白質 0.1 g	Iネルキ - 45 kcal 蛋白質 0.1 g	
7	食塩 0.3 g	食塩 0.1 g	食塩 0.3 g					
	Iネルギー 1415 kcal 蛋白質 52.4 g	エネルキ - 1489 kcal 蛋白質 67.3 g	Iネルキ - 1495 kcal 蛋白質 54.8 g	Iネルキ - 1728 kcal 蛋白質 55.1 g	エネルキ - 1632 kcal 蛋白質 56.6 g	エネルキ - 1548 kcal 蛋白質 58.2 g	Iネルキ - 1611 kcal 蛋白質 68.1 g	
	食塩 7.0 g	食塩 8.6 g	食塩 7.8 g	食塩 8.2 g	食塩 8.5 g	食塩 8.5 g	食塩 6.7 g	

現場:デリケア㈱茨木工場

献立種類: 惣菜(通常/A) 年月日 : 2023年1月29日(日) ~ 2023年2月4日(土)

	月日 : 2023年1月29日 (日) · 日 29	月 30	火 31	水 1	木 2	金 3	±
	米飯	米飯	米飯	ı ı	Z.	3	4
	小松菜のソテー	かぼちゃサラダ	卵とじ				
朝食	玉ねぎのポン酢和え	ほうれん草のソテー	はくさいの炒め物				
		エネルギ - 401 kcal 蛋白質 7.8 g	エネルキ - 396 kcal 蛋白質 13.5 g				
	食塩 1.5 g	食塩 0.8g	食塩 1.0 g				
	米飯	米飯	米飯				
	牛肉のオイスターソース炒め	メバルの南部焼き	きつねうどん				
昼	いんげんの昆布和え	ブロッコリーのおかか和え	チンゲン菜のナムル				
	・ 味噌汁(あおさ)	味噌汁(わかめ・ねぎ)	デザート(黄桃缶)				
	I礼片 - 540 kcal 蛋白質 20.8 g	エネルキ - 431 kcal 蛋白質 21.5 g	エ礼ギ - 523 kcal 蛋白質 12.4 g				
	食塩 3.6 g	食塩 2.6 g	食塩 4.6 g				
	米飯	米飯	米飯				
	肉じゃが(豚)	◆麻婆春雨(C-8オイル入)	しまほっけの塩麹焼き				
	もやしの胡麻和え	スナップえんどうの香味和え	カリフラワーのハニーマスタード和え				
タ食	炒り豆腐	肉まん	茄子の煮物				
	味噌汁(大根・ねぎ)	中華スープ	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)				
	Iネルギ - 567 kcal 蛋白質 26.0 g	エネルギー 591 kcal 蛋白質 17.4 g	エネルキ - 446 kcal 蛋白質 19.0 g				
	食塩 3.2 g	食塩 4.7 g	食塩 2.2 g				
単	きのこ金平	厚焼き卵	長芋の甘辛炒め				
品	エネルキ - 69 kcal 蛋白質 2.8 g	エネルギー 69 kcal 蛋白質 4.6 g	エネルキ - 95 kcal 蛋白質 2.4 g				
小	食塩 0.5 g	食塩 0.7 g	食塩 0.6 g				
¥	デザート(カシスゼリー)	デザート(紅茶ゼリー)	デザート(杏仁豆腐)				
単品デ	Iネルキ - 39 kcal 蛋白質 0.0 g	Iネルキー 48 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルキ - 75 kcal 蛋白質 1.2 g				
7	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.1 g				
	Iネルギ- 1545 kcal 蛋白質 58.1 g	Iネルギ- 1540 kcal 蛋白質 51.3 g	I礼ギ- 1535 kcal 蛋白質 48.5 g				
	食塩 9.1 g	食塩 9.1 g	食塩 8.5 g				