

月間献立予定表（惣菜）

デリカア（徳茂木工場）

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
5/1 (月)	米飯 卵とじ 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 デザート(黄桃缶)	米飯 ◆鯛の塩麹焼き カリフラワーのハーブマスタード和え 茄子の煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	長芋の甘辛炒め 腸活ゼリー(ワレライイイ)
5/2 (火)	米飯 温野菜サラダ きのこソテー	米飯 白身魚の香り揚げ しろなのお浸し 味噌汁(大根・ねぎ)	米飯 豚肉のトウチジャン炒め オクラの和え物 卵の花 味噌汁(春菊)	れんこん金平 腸活ゼリー(抹茶)
5/3 (水)	米飯 マカロニサラダ フロッコリーのソテー	米飯 親子とじ(鶏) ほうれん草のかき醤油和え 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 赤魚の幽庵焼き はくさいの浅漬け ピーマンの炒め物 清し汁(そうめん・ねぎ)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(わかろ)
5/4 (木)	米飯 大根サラダ スナップえんどうの炒め物	米飯 牛肉のカレー炒め いんげんのピーナツ和え 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	散らし寿司 小松菜のお浸し ふきとがんもの煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	茄子の揚げ浸し 腸活ゼリー(ワア)
5/5 (金)	米飯 チンゲン菜のソテー ピーンスサラダ	米飯 豆腐チャンフルー(豚) きゅうりのピクルス 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 タラと野菜のおろしソース もやし中華和え さつまいもの煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	ミニお好み焼き 腸活ゼリー(マスクット)
5/6 (土)	米飯 肉団子のコンソメ煮 じゃこピーマン	米飯 ◆鶏肉のポトフ唐揚げ 春菊の胡麻和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 フカの生姜煮 もずく和え 切干大根の煮物 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	蒸ししゅうまい 腸活ゼリー(紅茶)
5/7 (日)	米飯 スクランブルエッグ はくさいの炒め物	米飯 海老チリ チョレギサラダ ウインタンスープ	米飯 豚肉の照りマヨ炒め ほうれん草のお浸し かぼちゃの煮物 味噌汁(あおさ)	人参しりしり 腸活ゼリー(抹茶)
5/8 (月)	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	米飯 鮭の酒粕焼き しろなの磯辺和え 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 すき焼き(牛) ひじきの煮物 いんげんの梅肉和え 味噌汁(大根・ねぎ)	カリフラワーの炒め物 腸活ゼリー(巨峰)
5/9 (火)	米飯 さつまいもサラダ ピーマンのソテー	米飯 いかと里芋の煮物 チンゲン菜のお浸し 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 あじの大葉フライ スナップえんどうのこま油和え 大豆桜えび 味噌汁(小松菜)	金平ごぼう 腸活ゼリー(マンゴー)
5/10 (水)	米飯 ハムエッグ 大根サラダ	米飯 コ乳ラーメン 春菊のおかか和え デザート(パイン缶)	米飯 牛肉の炒め物 きゅうりとしらすの酢の物 茄子の煮物 味噌汁(わかめ・ねぎ)	ねぎ焼き 腸活ゼリー(ピーチ)
5/11 (木)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 いんげんの炒め物	米飯 ホークカレーライス スナップえんどうのチーズ和え デザート(ヤクルト)	米飯 鶏肉のオレンジマーメレード焼き トマトのマリネ フロッコリーのソテー コンソスープ	きのこソテー 腸活ゼリー(ワレライイイ)
5/12 (金)	米飯 卵とじ ピーンスサラダ	米飯 豚肉といなりの炊き合わせ オクラのかき醤油和え 味噌汁(キャベツ)	米飯 メバルの照り焼き ほうれん草の酢味噌和え れんこんの炒め物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	野菜コロッケ 腸活ゼリー(抹茶)
5/13 (土)	米飯 マカロニサラダ スナップえんどうの炒め物	米飯 カレイの野菜あんかけ チンゲン菜の香味和え 味噌汁(あおさ)	中華風炊き込みご飯 水ぎょうざ フロッコリーの中華和え きゅうりの浅漬け	じゃこピーマン 腸活ゼリー(わかろ)
5/14 (日)	米飯 シャーマンポテト ごぼうサラダ	米飯 豚肉の生姜炒め キャベツのピーナツ和え 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 ふりと野菜の炊き合わせ 春菊の柚子和え ひじきの煮物 味噌汁(しめじ・ねぎ)	かぼちゃの煮物 腸活ゼリー(ワア)
5/15 (月)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 カリフラワーの炒め物	米飯 ◆とり天 ◆きゅうりのかぼす風味酢の物 ◆のっぺ汁	米飯 豆腐ハンバーグ 長芋のしば漬け和え ピーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(はくさい)	◆にら豚 腸活ゼリー(マスクット)

月間献立予定表 (惣菜)

デリケア(徳茂木工場)

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
5/16 (火)	米飯 ハムエッグ しろなの塩だれ炒め	米飯 鴨そば 高野豆腐の煮物 デザート(みかん缶)	米飯 さわらの照り焼き チンゲン菜のからし和え れんこんのそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	ブロッコリーのボン酢和え 腸活ゼリー(紅茶)
5/17 (水)	米飯 さつまいもサラダ キャベツのソテー	米飯 豚肉のはちみつ炒め スナップえんどうのごま油和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 さばの味噌煮 春菊のかき醤油和え 茄子の甘辛炒め 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	ナポリタン 腸活ゼリー(オリーブ)
5/18 (木)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのドレッシング和え	米飯 筑前煮(鶏) オクラの梅おかか和え 味噌汁(なめこ・ねぎ)	枝豆ご飯 ◆鯛の幽庵焼き しろなのお浸し 清し汁(そうめん・ねぎ)	ミニお好み焼き 腸活ゼリー(巨峰)
5/19 (金)	米飯 チキンボールのクリーム煮 いんげんのカレーソテー	米飯 ビーマン肉詰めフライ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(椎茸・ねぎ)	米飯 八宝菜(豚) きゅうりのゆかり和え じゃがいもの炒め物 中華スープ	ひじきの煮物 腸活ゼリー(マンゴー)
5/20 (土)	米飯 チンゲン菜の炒め物 ビーンズサラダ	米飯 木の葉とじ 竹の子の土佐煮 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 白身魚の竜田揚げ 小松菜のお浸し がんもの煮物 味噌汁(大根・ねぎ)	もやし中華和え 腸活ゼリー(ピーチ)
5/21 (日)	米飯 マカロニソテー ごほうサラダ	米飯 ホキの味噌漬け焼き オクラの昆布和え 清し汁(豆腐・ねぎ)	米飯 豚肉の甘辛炒め ブロッコリーのレモン和え いとこ煮 味噌汁(わかめ・ねぎ)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(リフィイイ)
5/22 (月)	米飯 茄子のミートソース煮 キャベツのソテー	米飯 おでん はくさいの浅漬け 味噌汁(えのき・ねぎ)	◆えびとぎのこの洋風混ぜご飯 鶏肉の照り焼き しろなの香味和え 味噌汁(さつまいも・ねぎ)	人参しりしり 腸活ゼリー(抹茶)
5/23 (火)	米飯 ワインナーのコンソメ煮 のり塩ポテト	ハヤシライス(牛) ブロッコリーのドレッシング和え デザート(ヤクルト)	米飯 かぼちゃコロッケ 金平ごぼう きゅうりとしらすの和え物 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	春菊のソテー 腸活ゼリー(オリーブ)
5/24 (水)	米飯 卵とじ 小松菜の炒め物	米飯 カリバタチキン トマトのマリネ コンソメスープ	米飯 しまほっけの塩焼き オクラの和え物 長芋の醤油炒め 味噌汁(ほうれん草)	いんげんのソテー 腸活ゼリー(ウーパール)
5/25 (木)	米飯 ジャーマンポテト ビーマンの炒め物	米飯 豚ハラ大根 チンゲン菜のお浸し 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 赤魚の胡麻照り焼き ひじきサラダ カリフラワーのソテー 味噌汁(椎茸・ねぎ)	◆豆腐のナゲット 腸活ゼリー(マカド)
5/26 (金)	米飯 ハムエッグ ブロッコリーの炒め物	米飯 カレイの西京焼き キャベツのごま油和え 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 肉団子の甘酢あん ザーサイ和え さつまいもの煮物 中華スープ	茄子の揚げ浸し 腸活ゼリー(紅茶)
5/27 (土)	米飯 スナップえんどうの炒め物 ごほうサラダ	三色丼 長芋の昆布和え 清し汁(小松菜)	米飯 タラのムニエル パプリカのピクルス 和風スパゲティ コンソメスープ	揚げだし豆腐 腸活ゼリー(抹茶)
5/28 (日)	米飯 かぼちゃサラダ はくさいのソテー	米飯 さわらの南部焼き きゅうりの梅肉和え 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 麻婆茄子(C-8お仏入) しろなのナムル 蒸ししゅうまい 中華スープ	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(巨峰)
5/29 (月)	米飯 卵とじ カリフラワーのドレッシング和え	米飯 ビビンバ丼(牛豚) スナップえんどうのチーズ和え わかめスープ	米飯 さばの煮つけ ◆ひじきとビーマンのソテー いんげんの胡麻和え 味噌汁(なめこ・ねぎ)	肉まん 腸活ゼリー(ピーチ)
5/30 (火)	米飯 マカロニサラダ ほうれん草のソテー	米飯 ポトフ キャベツの炒め物 デザート(白桃缶)	米飯 あじの焼き南蛮漬け ネギのメタ和え 里芋の煮っころがし 清し汁(春菊)	春雨サラダ 腸活ゼリー(マンゴー)
5/31 (水)	米飯 スクランブルエッグ 玉ねぎのボン酢和え	米飯 塩麴と生姜の肉豆腐 もずく和え 味噌汁(はくさい)	米飯 ◆鯛の照り焼き しろなのおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(椎茸・ねぎ)	焼きじゃが 腸活ゼリー(リフィイイ)

＜献立表＞

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5月1日(月) ~ 2023年5月7日(日)

	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6	日 7	
朝食	米飯 卵とじ はくさいの炒め物	米飯 温野菜サラダ きのこソテー	米飯 マカロニサラダ ブロッコリーのソテー	米飯 大根サラダ スナップえんどうの炒め物	米飯 チンゲン菜のソテー ビーンズサラダ	米飯 肉団子のコンソメ煮 じゃこピーマン	米飯 スクランブルエッグ はくさいの炒め物	
	エネルギー 406 kcal 蛋白質 13.5 g 食塩 1.0 g	エネルギー 388 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 0.7 g	エネルギー 354 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 1.0 g	エネルギー 369 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー 382 kcal 蛋白質 12.1 g 食塩 1.7 g	エネルギー 386 kcal 蛋白質 12.5 g 食塩 0.9 g	
	昼食	米飯 きつねうどん チンゲン菜のナムル デザート(黄桃缶)	米飯 白身魚の香り揚げ しろなのお浸し 味噌汁(大根・ねぎ)	米飯 親子とじ(鶏) ほうれん草のかき醤油和え 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 牛肉のカレー炒め いんげんのピーナツ和え 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 豆腐チャンプルー(豚) きゅうりのピクルス 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 ◆鶏肉のホトトケ唐揚げ 春菊の胡麻和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 海老チリ チョレギサラダ ワンタンスープ
		エネルギー 523 kcal 蛋白質 12.4 g 食塩 4.6 g	エネルギー 531 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 1.8 g	エネルギー 565 kcal 蛋白質 25.2 g 食塩 3.4 g	エネルギー 605 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 2.7 g	エネルギー 589 kcal 蛋白質 26.2 g 食塩 3.6 g	エネルギー 598 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 2.0 g	エネルギー 503 kcal 蛋白質 12.1 g 食塩 3.3 g
夕食	米飯 ◆鯛の塩麹焼き カリフラワーのハーブマスタード和え 茄子の煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 豚肉のトウチジャン炒め オクラの和え物 卵の花 味噌汁(春菊)	米飯 赤魚の幽庵焼き はくさいの浅漬け ピーマンの炒め物 清し汁(そうめん・ねぎ)	散らし寿司 小松菜のお浸し ふきとがんもの煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 タラと野菜のおろしソース もやしの中華和え さつまいもの煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 フカの生姜煮 もずく和え 切干大根の煮物 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	米飯 豚肉の照りマヨ炒め ほうれん草のお浸し かぼちゃの煮物 味噌汁(あおさ)	
	エネルギー 424 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 2.8 g	エネルギー 615 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 4.2 g	エネルギー 479 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 3.3 g	エネルギー 500 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 4.6 g	エネルギー 491 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.0 g	エネルギー 421 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 3.9 g	エネルギー 612 kcal 蛋白質 26.0 g 食塩 3.1 g	
	単品小	長芋の甘辛炒め	れんこん金平	ひじきの煮物	茄子の揚げ浸し	ミニお好み焼き	蒸ししゅうまい	人参しりしり
		エネルギー 105 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.6 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 47 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 35 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	エネルギー 82 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.4 g	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.3 g
単品デ	腸活ゼリー(ソルティイイ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(クアパ)	腸活ゼリー(マスクット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(抹茶)	
	エネルギー 37 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	
	エネルギー 1495 kcal 蛋白質 47.5 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1660 kcal 蛋白質 53.9 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1552 kcal 蛋白質 57.0 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1556 kcal 蛋白質 49.1 g 食塩 9.0 g	エネルギー 1535 kcal 蛋白質 59.4 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1531 kcal 蛋白質 47.6 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1612 kcal 蛋白質 52.7 g 食塩 7.9 g	

献立表

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5月8日(月) ~ 2023年5月14日(日)

	月 8	火 9	水 10	木 11	金 12	土 13	日 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	じゃがいものソテー	さつまいもサラダ	ハムエッグ	カリフラワーのクリーム煮	卵とじ	マカロニサラダ	ジャーマンポテト
	オニオンサラダ	ピーマンのソテー	大根サラダ	いんげんの炒め物	ビーンズサラダ	スナップえんどうの炒め物	ごぼうサラダ
	エネルギー 378 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.9 g	エネルギー 467 kcal 蛋白質 6.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー 421 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 352 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 1.2 g	エネルギー 424 kcal 蛋白質 14.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー 395 kcal 蛋白質 8.6 g 食塩 0.7 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 1.2 g
昼食	米飯	米飯	米飯	ポークカレーライス	米飯	米飯	米飯
	鮭の酒粕焼き	いかと里芋の煮物	豆乳ラーメン	スナップえんどうのチーズ和え	豚肉といなりの炊き合わせ	カレイの野菜あんかけ	豚肉の生姜炒め
	しろなの磯辺和え	チンゲン菜のお浸し	春菊のおかか和え	デザート(ヤクルト)	オクラのかき醤油和え	チンゲン菜の香味和え	キャベツのピーナツ和え
	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	デザート(パイン缶)		味噌汁(キャベツ)	味噌汁(あおさ)	清し汁(わかめ・ねぎ)
エネルギー 388 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 3.3 g	エネルギー 447 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 3.3 g	エネルギー 590 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 5.5 g	エネルギー 660 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 4.2 g	エネルギー 444 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 2.9 g	エネルギー 488 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 3.3 g	エネルギー 537 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 1.9 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯	米飯
	すき焼き(牛)	あじの大葉フライ	牛肉の炒め物	鶏肉のオレンジマーメレード焼き	メバルの照り焼き	水ぎょうざ	ぶりと野菜の炊き合わせ
	ひじきの煮物	スナップえんどうのごま油和え	きゅうりとしらすの酢の物	トマトのマリネ	ほうれん草の酢味噌和え	ブロッコリーの中華和え	春菊の柚子和え
	いんげんの梅肉和え	大豆桜えび	茄子の煮物	ブロッコリーのソテー	れんこんの炒め物	きゅうりの浅漬け	ひじきの煮物
味噌汁(大根・ねぎ)	味噌汁(小松菜)	味噌汁(わかめ・ねぎ)	コーンスープ	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)		味噌汁(しめじ・ねぎ)	
エネルギー 598 kcal 蛋白質 20.6 g 食塩 5.0 g	エネルギー 554 kcal 蛋白質 22.0 g 食塩 3.6 g	エネルギー 597 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 3.0 g	エネルギー 710 kcal 蛋白質 27.3 g 食塩 4.8 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 22.6 g 食塩 2.8 g	エネルギー 506 kcal 蛋白質 18.3 g 食塩 5.4 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 4.4 g	
単品小	カリフラワーの炒め物	金平ごぼう	ねぎ焼き	きのこソテー	野菜コロッケ	じゃこピーマン	かぼちゃの煮物
	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.5 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー 36 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.5 g	エネルギー 70 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.2 g	エネルギー 64 kcal 蛋白質 3.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g
単品デ	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(カキフライ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ケアパ)
	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 37 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
エネルギー 1471 kcal 蛋白質 52.7 g 食塩 10.0 g	エネルギー 1588 kcal 蛋白質 50.9 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1694 kcal 蛋白質 58.1 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1814 kcal 蛋白質 59.2 g 食塩 11.0 g	エネルギー 1532 kcal 蛋白質 58.2 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1502 kcal 蛋白質 53.7 g 食塩 10.6 g	エネルギー 1580 kcal 蛋白質 53.9 g 食塩 8.5 g	

〈献立表〉

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5月15日(月) ~ 2023年5月21日(日)

	月 15	火 16	水 17	木 18	金 19	土 20	日 21	
朝食	米飯 ウインナーのコンソメ煮 カリフラワーの炒め物	米飯 ハムエッグ しろなの塩だれ炒め	米飯 さつまいもサラダ キャベツのソテー	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのドレッシング和え	米飯 チキンボールのクリーム煮 いんげんのカレーソテー	米飯 チンゲン菜の炒め物 ビーンズサラダ	米飯 マカロニソテー ごぼうサラダ	
	エネルギー 376 kcal 蛋白質 9.1 g 食塩 1.0 g	エネルギー 394 kcal 蛋白質 13.0 g 食塩 0.9 g	エネルギー 466 kcal 蛋白質 6.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 408 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 375 kcal 蛋白質 9.9 g 食塩 1.5 g	エネルギー 386 kcal 蛋白質 9.0 g 食塩 0.8 g	エネルギー 389 kcal 蛋白質 8.1 g 食塩 0.8 g	
	昼食	米飯 ◆とり天 ◆きゅうりのかぼす風味酢の物 ◆のっぺ汁	米飯 鴨そば 高野豆腐の煮物 デザート(みかん缶)	米飯 豚肉のはちみつ炒め スナッペンどうのごま油和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 筑前煮(鶏) オクラの梅おかか和え 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 ピーマン肉詰めフライ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(椎茸・ねぎ)	米飯 木の葉とじ 竹の子の土佐煮 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 ホキの味噌漬け焼き オクラの昆布和え 清し汁(豆腐・ねぎ)
		エネルギー 581 kcal 蛋白質 32.3 g 食塩 1.8 g	エネルギー 585 kcal 蛋白質 17.3 g 食塩 4.0 g	エネルギー 556 kcal 蛋白質 25.3 g 食塩 2.9 g	エネルギー 533 kcal 蛋白質 22.6 g 食塩 3.5 g	エネルギー 432 kcal 蛋白質 11.5 g 食塩 2.4 g	エネルギー 446 kcal 蛋白質 18.4 g 食塩 2.3 g	エネルギー 382 kcal 蛋白質 19.5 g 食塩 2.7 g
夕食	米飯 豆腐ハンバーグ 長芋のしば漬け和え ピーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(はくさい)	米飯 さわらの照り焼き チンゲン菜のからし和え れんこんのそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	米飯 さばの味噌煮 春菊のかき醤油和え 茄子の甘辛炒め 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 枝豆ご飯 ◆鯛の幽庵焼き しろなのお浸し 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 八宝菜(豚) きゅうりのゆかり和え じゃがいもの炒め物 中華スープ	米飯 白身魚の竜田揚げ 小松菜のお浸し がんもの煮物 味噌汁(大根・ねぎ)	米飯 豚肉の甘辛炒め ブロッコリーのレモン和え いとこ煮 味噌汁(わかめ・ねぎ)	
	エネルギー 527 kcal 蛋白質 16.1 g 食塩 3.6 g	エネルギー 569 kcal 蛋白質 24.4 g 食塩 3.3 g	エネルギー 578 kcal 蛋白質 25.1 g 食塩 4.1 g	エネルギー 420 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.6 g	エネルギー 542 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 3.9 g	エネルギー 492 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 2.7 g	エネルギー 628 kcal 蛋白質 27.1 g 食塩 3.2 g	
	単品小	◆にら豚	ブロッコリーのボン酢和え	ナポリタン	ミニお好み焼き	ひじきの煮物	もやし中華和え	切干大根の煮物
		エネルギー 99 kcal 蛋白質 3.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.7 g	エネルギー 102 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.5 g	エネルギー 35 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 4.2 g 食塩 0.8 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 1.4 g 食塩 0.4 g
単品デ	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(ソルティライフ)	
	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 37 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	
	エネルギー 1634 kcal 蛋白質 61.1 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1616 kcal 蛋白質 57.1 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1751 kcal 蛋白質 60.0 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1446 kcal 蛋白質 60.9 g 食塩 8.8 g	エネルギー 1450 kcal 蛋白質 44.7 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1428 kcal 蛋白質 52.5 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1485 kcal 蛋白質 56.1 g 食塩 7.4 g	

＜献立表＞

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5月22日(月) ~ 2023年5月28日(日)

	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26	土 27	日 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	茄子のミートソース煮	ウインナーのコンソメ煮	卵とじ	ジャーマンポテト	ハムエッグ	スナッフえんどうの炒め物	かぼちゃサラダ
	キャベツのソテー	のり塩ポテト	小松菜の炒め物	ピーマンの炒め物	ブロッコリーの炒め物	ごぼうサラダ	はくさいのソテー
	エネルギー 364 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.9 g	エネルギー 331 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 393 kcal 蛋白質 15.1 g 食塩 1.0 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 7.2 g 食塩 1.2 g	エネルギー 413 kcal 蛋白質 15.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 8.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー 437 kcal 蛋白質 7.2 g 食塩 0.8 g
昼食	米飯	ハヤシライス(牛)	米飯	米飯	米飯	三色丼	米飯
	おでん	ブロッコリーのドレッシング和え	ガリバタチキン	豚バラ大根	カレイの西京焼き	長芋の昆布和え	さわらの南部焼き
	はくさいの浅漬け	デザート(ヤクルト)	トマトのマリネ	チンゲン菜のお浸し	キャベツのごま油和え	清し汁(小松菜)	きゅうりの梅肉和え
	味噌汁(えのき・ねぎ)		コーンスープ	味噌汁(わかめ・ねぎ)	清し汁(そうめん・ねぎ)		清し汁(そうめん・ねぎ)
	エネルギー 433 kcal 蛋白質 16.3 g 食塩 3.4 g	エネルギー 658 kcal 蛋白質 19.5 g 食塩 3.2 g	エネルギー 512 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 3.2 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 18.2 g 食塩 2.7 g	エネルギー 405 kcal 蛋白質 22.4 g 食塩 3.2 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 23.8 g 食塩 2.8 g	エネルギー 473 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 2.9 g
夕食	◆えびときのこの洋風混ぜご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉の照り焼き	かぼちゃコロッケ	しまほっけの塩焼き	赤魚の胡麻照り焼き	肉団子の甘酢あん	タラのムニエル	麻婆茄子(C-8才ル入)
	しろなの香味和え	金平ごぼう	オクラの和え物	ひじきサラダ	ザーサイ和え	パプリカのピクルス	しろなのナムル
	味噌汁(さつまいも・ねぎ)	きゅうりとしらすの和え物	長芋の醤油炒め	カリフラワーのソテー	さつまいもの煮物	和風スパゲティ	蒸ししゅうまい
	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(ほうれん草)	味噌汁(椎茸・ねぎ)	中華スープ	コンソメスープ	中華スープ	
	エネルギー 612 kcal 蛋白質 27.8 g 食塩 3.9 g	エネルギー 565 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 3.2 g	エネルギー 452 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 3.0 g	エネルギー 571 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー 674 kcal 蛋白質 21.2 g 食塩 5.5 g	エネルギー 478 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 3.4 g	エネルギー 551 kcal 蛋白質 16.1 g 食塩 4.3 g
単品小	人参しりしり	春菊のソテー	いんげんのソテー	◆豆腐のナゲット	茄子の揚げ浸し	揚げだし豆腐	高野豆腐の煮物
	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー 65 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.4 g	エネルギー 118 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g	エネルギー 47 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 79 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.4 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 3.1 g 食塩 0.7 g
単品デ	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(グレープ)	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(巨峰)
	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1520 kcal 蛋白質 53.9 g 食塩 8.8 g	エネルギー 1654 kcal 蛋白質 42.7 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1472 kcal 蛋白質 59.5 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1698 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1587 kcal 蛋白質 60.5 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1591 kcal 蛋白質 55.1 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1564 kcal 蛋白質 50.0 g 食塩 9.0 g

〈献立表〉

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5月29日(月) ~ 2023年6月4日(日)

	月 29	火 30	水 31	木 1	金 2	土 3	日 4
朝食	米飯 卵とじ カリフラワーのドレッシング和え	米飯 マカロニサラダ ほうれん草のソテー	米飯 スクランブルエッグ 玉ねぎのポン酢和え				
	エネルギー 415 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 1.1 g	エネルギー 392 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 1.4 g				
昼食	ピビンバ丼(牛豚) スタッフ えんどうのチーズ和え わかめスープ	米飯 ポトフ キャベツの炒め物 デザート(白桃缶)	米飯 塩麹と生姜の肉豆腐 もずく和え 味噌汁(はくさい)				
	エネルギー 540 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 3.4 g	エネルギー 485 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 2.6 g	エネルギー 551 kcal 蛋白質 24.6 g 食塩 4.1 g				
夕食	米飯 さばの煮つけ ◆ひじきとビーマンのソテー いんげんの胡麻和え 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 あじの焼き南蛮漬け ネギのヌタ和え 里芋の煮っころがし 清し汁(春菊)	米飯 ◆鯛の照り焼き しろなのおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(椎茸・ねぎ)				
	エネルギー 544 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 4.3 g	エネルギー 558 kcal 蛋白質 23.4 g 食塩 3.7 g	エネルギー 484 kcal 蛋白質 24.3 g 食塩 3.7 g				
単品小	肉まん	春雨サラダ	焼きじゃが				
	エネルギー 57 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.2 g	エネルギー 71 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.3 g	エネルギー 60 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.7 g				
単品デ	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(ソルティライチ)				
	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 37 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g				
	エネルギー 1606 kcal 蛋白質 59.5 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1554 kcal 蛋白質 45.3 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1519 kcal 蛋白質 63.9 g 食塩 10.2 g				