

月間献立予定表（食材）

デリカア（徳茂木工場）

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
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
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
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
5/4 (木)	米飯 大根サラダ スナッフえんどうの炒め物	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
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
5/6 (土)	米飯 肉団子のコンソメ煮 じゃこピーマン	米飯 ◆鶏肉のホトトギス唐揚げ 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
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
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
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 スナッフえんどうのごま油和え 大豆桜えび 味噌汁(小松菜)	金平ごぼう
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
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 スナッフ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 コンソープ	きのこソテー
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
5/13 (土)	米飯 マカロニサラダ スナッフえんどうの炒め物	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
5/14 (日)	米飯 チャーハンポテト 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
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

月間献立予定表（食材）

デリケア(徳栄木工場)

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
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
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 スナッフ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
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
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
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
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
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)	◆えびとき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
5/23 (火)	米飯 ウ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
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
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
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
5/27 (土)	米飯 スナッフえんどうの炒め物 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
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
5/29 (月)	米飯 卵とじ カリフラワーのドレッシング和え	ビビンバ丼(牛豚) スナッフ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
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
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

献立表

現場：デリケア㈱茨木工場

献立種類：食材(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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	卵とじ	温野菜サラダ	マカロニサラダ	大根サラダ	チンゲン菜のソテー	肉団子のコンソメ煮	スクランブルエッグ
	はくさいの炒め物	きのこソテー	ブロッコリーのソテー	スナックえんどうの炒め物	ビーンズサラダ	じゃこピーマン	はくさいの炒め物
	1人分 406 kcal 蛋白質 13.5 g	1人分 388 kcal 蛋白質 7.4 g	1人分 410 kcal 蛋白質 8.9 g	1人分 354 kcal 蛋白質 8.3 g	1人分 369 kcal 蛋白質 9.4 g	1人分 382 kcal 蛋白質 12.1 g	1人分 386 kcal 蛋白質 12.5 g
	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 1.7 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	きつねうどん	白身魚の香り揚げ	親子とじ(鶏)	牛肉のカレー炒め	豆腐チャンプルー(豚)	◆鶏肉のポトフ+唐揚げ	海老チリ
	チンゲン菜のナムル	しろなのお浸し	ほうれん草のかき醤油和え	いんげんのピーナツ和え	きゅうりのピクルス	春菊の胡麻和え	チョレギサラダ
	デザート(黄桃缶)	味噌汁(大根・ねぎ)	味噌汁(里芋・ねぎ)	味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	味噌汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(えのき・ねぎ)	ワンタンスープ
	1人分 502 kcal 蛋白質 12.3 g	1人分 531 kcal 蛋白質 20.1 g	1人分 565 kcal 蛋白質 25.2 g	1人分 564 kcal 蛋白質 20.8 g	1人分 589 kcal 蛋白質 26.2 g	1人分 598 kcal 蛋白質 24.7 g	1人分 503 kcal 蛋白質 12.1 g
食塩 3.5 g	食塩 1.8 g	食塩 3.5 g	食塩 2.6 g	食塩 3.7 g	食塩 2.1 g	食塩 3.3 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	米飯
	◆鯛の塩麴焼き	豚肉のトウチジャン炒め	赤魚の幽庵焼き	小松菜のお浸し	タラと野菜のおろしソース	フカの生姜煮	豚肉の照りマヨ炒め
	カリフラワーのハニーマスタード和え	オクラの和え物	はくさいの浅漬け	ふきとがんもの煮物	もやし中華和え	もずく和え	ほうれん草のお浸し
	茄子の煮物	卵の花	ピーマンの炒め物	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	さつまいもの煮物	切干大根の煮物	かぼちやの煮物
	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	味噌汁(春菊)	清し汁(そうめん・ねぎ)		味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(あおさ)
1人分 403 kcal 蛋白質 19.2 g	1人分 615 kcal 蛋白質 25.6 g	1人分 479 kcal 蛋白質 21.3 g	1人分 500 kcal 蛋白質 17.7 g	1人分 491 kcal 蛋白質 22.5 g	1人分 421 kcal 蛋白質 9.1 g	1人分 612 kcal 蛋白質 26.0 g	
食塩 2.8 g	食塩 4.3 g	食塩 3.4 g	食塩 4.6 g	食塩 3.1 g	食塩 3.9 g	食塩 3.2 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
	1人分 105 kcal 蛋白質 2.4 g	1人分 72 kcal 蛋白質 0.8 g	1人分 49 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 72 kcal 蛋白質 1.0 g	1人分 35 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 82 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 57 kcal 蛋白質 2.0 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g
1人分 1416 kcal 蛋白質 47.4 g	1人分 1606 kcal 蛋白質 53.9 g	1人分 1503 kcal 蛋白質 57.0 g	1人分 1490 kcal 蛋白質 47.8 g	1人分 1484 kcal 蛋白質 59.4 g	1人分 1483 kcal 蛋白質 47.5 g	1人分 1558 kcal 蛋白質 52.6 g	
食塩 7.9 g	食塩 7.4 g	食塩 8.4 g	食塩 8.6 g	食塩 8.1 g	食塩 8.1 g	食塩 7.7 g	

献立表

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(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	スナッフえんどうの炒め物	ごぼうサラダ
	エネルギー - 378 kcal 蛋白質 8.0 g	エネルギー - 468 kcal 蛋白質 6.7 g	エネルギー - 421 kcal 蛋白質 14.1 g	エネルギー - 352 kcal 蛋白質 8.0 g	エネルギー - 424 kcal 蛋白質 14.4 g	エネルギー - 395 kcal 蛋白質 8.6 g	エネルギー - 387 kcal 蛋白質 8.4 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 0.7 g	食塩 1.2 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 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	スナッフえんどうのチーズ和え	豚肉といんげんの炊き合わせ	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	エネルギー - 447 kcal 蛋白質 21.3 g	エネルギー - 590 kcal 蛋白質 20.0 g	エネルギー - 660 kcal 蛋白質 21.3 g	エネルギー - 444 kcal 蛋白質 20.0 g	エネルギー - 488 kcal 蛋白質 23.2 g	エネルギー - 496 kcal 蛋白質 22.0 g
食塩 3.3 g	食塩 3.3 g	食塩 5.5 g	食塩 4.2 g	食塩 2.9 g	食塩 3.3 g	食塩 1.8 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マレード焼き	メバルの照り焼き	水ぎょうざ	ぶり野菜の炊き合わせ
	ひじきの煮物	スナッフ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	エネルギー - 554 kcal 蛋白質 22.0 g	エネルギー - 576 kcal 蛋白質 22.3 g	エネルギー - 671 kcal 蛋白質 26.8 g	エネルギー - 540 kcal 蛋白質 22.6 g	エネルギー - 506 kcal 蛋白質 18.3 g	エネルギー - 540 kcal 蛋白質 20.4 g	
食塩 5.0 g	食塩 3.6 g	食塩 3.0 g	食塩 3.8 g	食塩 2.9 g	食塩 5.5 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	かぼちやの煮物
	エネルギー - 57 kcal 蛋白質 2.5 g	エネルギー - 72 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー - 36 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー - 55 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルギー - 70 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー - 64 kcal 蛋白質 3.6 g	エネルギー - 66 kcal 蛋白質 1.8 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.2 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g
エネルギー - 1421 kcal 蛋白質 52.7 g	エネルギー - 1541 kcal 蛋白質 50.9 g	エネルギー - 1623 kcal 蛋白質 58.1 g	エネルギー - 1738 kcal 蛋白質 58.7 g	エネルギー - 1478 kcal 蛋白質 58.1 g	エネルギー - 1453 kcal 蛋白質 53.7 g	エネルギー - 1489 kcal 蛋白質 52.6 g	
食塩 9.7 g	食塩 8.1 g	食塩 9.9 g	食塩 9.7 g	食塩 7.0 g	食塩 10.4 g	食塩 8.1 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ウインナーのコンソメ煮	ハムエッグ	さつまいもサラダ	スクランブルエッグ	チキンボールのクリーム煮	チンゲン菜の炒め物	マカロニソテー
	カリフラワーの炒め物	しろなの塩だれ炒め	キャベツのソテー	カリフラワーのドレッシング和え	いんげんのカレーソテー	ビーンズサラダ	ごぼうサラダ
	1人分 - 376 kcal 蛋白質 9.1 g	1人分 - 394 kcal 蛋白質 13.0 g	1人分 - 467 kcal 蛋白質 6.9 g	1人分 - 408 kcal 蛋白質 14.5 g	1人分 - 375 kcal 蛋白質 9.9 g	1人分 - 386 kcal 蛋白質 9.0 g	1人分 - 389 kcal 蛋白質 8.1 g
	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 1.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	◆とり天	鴨そば	豚肉のはちみつ炒め	筑前煮(鶏)	ピーマン肉詰めフライ	木の葉とじ	ホキの味噌漬け焼き
	◆きゅうりのかぼす風味酢の物	高野豆腐の煮物	スナックえんどうのごま油和え	オクラの梅おかか和え	ほうれん草の胡麻和え	竹の子の土佐煮	オクラの昆布和え
	◆のっぺ汁	デザート(みかん缶)	味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(なめこ・ねぎ)	味噌汁(椎茸・ねぎ)	味噌汁(里芋・ねぎ)	清し汁(豆腐・ねぎ)
	1人分 - 581 kcal 蛋白質 32.3 g	1人分 - 564 kcal 蛋白質 17.2 g	1人分 - 556 kcal 蛋白質 25.3 g	1人分 - 533 kcal 蛋白質 22.6 g	1人分 - 432 kcal 蛋白質 11.5 g	1人分 - 446 kcal 蛋白質 18.4 g	1人分 - 382 kcal 蛋白質 19.5 g
食塩 1.9 g	食塩 2.9 g	食塩 3.0 g	食塩 3.5 g	食塩 2.4 g	食塩 2.3 g	食塩 2.7 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	枝豆ご飯	米飯	米飯	米飯
	豆腐ハンバーグ	さわらの照り焼き	さばの味噌煮	◆鯛の幽庵焼き	八宝菜(豚)	白身魚の竜田揚げ	豚肉の甘辛炒め
	長芋のしば漬け和え	チンゲン菜のからし和え	春菊のかき醤油和え	しろなのお浸し	きゅうりのゆかり和え	小松菜のお浸し	ブロッコリーのレモン和え
	ピーマンとちくわの甘辛炒め	れんこんのそぼろ煮	茄子の甘辛炒め	清し汁(そうめん・ねぎ)	じゃがいもの炒め物	がんもの煮物	いとこ煮
	味噌汁(はくさい)	味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)		中華スープ	味噌汁(大根・ねぎ)	味噌汁(わかめ・ねぎ)
1人分 - 506 kcal 蛋白質 16.1 g	1人分 - 569 kcal 蛋白質 24.4 g	1人分 - 566 kcal 蛋白質 25.1 g	1人分 - 420 kcal 蛋白質 22.5 g	1人分 - 542 kcal 蛋白質 21.7 g	1人分 - 492 kcal 蛋白質 20.9 g	1人分 - 626 kcal 蛋白質 26.6 g	
食塩 3.7 g	食塩 3.4 g	食塩 4.4 g	食塩 3.7 g	食塩 3.9 g	食塩 2.8 g	食塩 3.1 g	
単品小	◆にら豚	ブロッコリーのポン酢和え	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
	1人分 - 99 kcal 蛋白質 3.6 g	1人分 - 20 kcal 蛋白質 2.4 g	1人分 - 102 kcal 蛋白質 2.7 g	1人分 - 35 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 - 53 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 - 54 kcal 蛋白質 4.2 g	1人分 - 49 kcal 蛋白質 1.4 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g
1人分 - 1562 kcal 蛋白質 61.1 g	1人分 - 1547 kcal 蛋白質 57.0 g	1人分 - 1691 kcal 蛋白質 60.0 g	1人分 - 1396 kcal 蛋白質 60.9 g	1人分 - 1402 kcal 蛋白質 44.7 g	1人分 - 1378 kcal 蛋白質 52.5 g	1人分 - 1446 kcal 蛋白質 55.6 g	
食塩 7.5 g	食塩 7.9 g	食塩 8.7 g	食塩 8.6 g	食塩 8.6 g	食塩 6.7 g	食塩 7.0 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(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	スナップえんどうの炒め物	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 348 kcal 蛋白質 7.7 g	エネルギー 331 kcal 蛋白質 7.1 g	エネルギー 393 kcal 蛋白質 15.1 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 7.2 g	エネルギー 413 kcal 蛋白質 15.9 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 8.7 g	エネルギー 441 kcal 蛋白質 7.1 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 1.2 g	食塩 0.8 g	食塩 0.7 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	エネルギー 658 kcal 蛋白質 19.5 g	エネルギー 512 kcal 蛋白質 21.9 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 18.2 g	エネルギー 405 kcal 蛋白質 22.4 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 23.8 g	エネルギー 473 kcal 蛋白質 23.6 g
食塩 3.4 g	食塩 3.2 g	食塩 3.2 g	食塩 2.7 g	食塩 3.2 g	食塩 2.8 g	食塩 3.0 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(0-8才用)
	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	エネルギー 565 kcal 蛋白質 13.2 g	エネルギー 452 kcal 蛋白質 20.1 g	エネルギー 571 kcal 蛋白質 24.7 g	エネルギー 674 kcal 蛋白質 21.2 g	エネルギー 478 kcal 蛋白質 19.8 g	エネルギー 601 kcal 蛋白質 16.1 g	
食塩 4.0 g	食塩 3.2 g	食塩 3.0 g	食塩 3.0 g	食塩 5.5 g	食塩 3.4 g	食塩 3.9 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	エネルギー 51 kcal 蛋白質 2.9 g	エネルギー 65 kcal 蛋白質 2.4 g	エネルギー 118 kcal 蛋白質 2.5 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー 79 kcal 蛋白質 2.7 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 3.1 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g
エネルギー 1450 kcal 蛋白質 53.8 g	エネルギー 1605 kcal 蛋白質 42.7 g	エネルギー 1422 kcal 蛋白質 59.5 g	エネルギー 1647 kcal 蛋白質 52.6 g	エネルギー 1564 kcal 蛋白質 60.5 g	エネルギー 1537 kcal 蛋白質 55.0 g	エネルギー 1568 kcal 蛋白質 49.9 g	
食塩 8.6 g	食塩 7.7 g	食塩 7.6 g	食塩 7.3 g	食塩 9.9 g	食塩 7.3 g	食塩 8.4 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(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	米飯	米飯				
	卵とじ	マカロニサラダ	スクランブルエッグ				
	カリフラワーのドレッシング和え	ほうれん草のソテー	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)	米飯	米飯				
	スープ えんどうのチーズ和え	ポトフ	塩麴と生姜の肉豆腐				
	わかめスープ	キャベツの炒め物	もずく和え				
	デザート(白桃缶)	味噌汁(はくさい)					
	エネルギー - 535 kcal 蛋白質 18.7 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	米飯	米飯				
	さばの煮つけ	あじの焼き南蛮漬け	◆鯛の照り焼き				
	◆ひじきとピーマンのソテー	ネギのヌタ和え	しろなおかか和え				
	いんげんの胡麻和え	里芋の煮っころがし	大豆の煮物				
	味噌汁(なめこ・ねぎ)	清し汁(春菊)	味噌汁(椎茸・ねぎ)				
	エネルギー - 544 kcal 蛋白質 23.5 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 3.8 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				
	エネルギー - 1551 kcal 蛋白質 59.2 g 食塩 9.0 g	エネルギー - 1506 kcal 蛋白質 45.3 g 食塩 7.4 g	エネルギー - 1482 kcal 蛋白質 63.9 g 食塩 10.0 g				