

月間献立予定表（食材）

デリケア(株)茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
7/1 (土)	米飯 温野菜サラダ ほうれん草の炒め物	三色丼 大根のピクルス 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 赤魚の照り焼き いんげんのお浸し 金平ごぼう 味噌汁(あおさ)	じゃがいものソテー
7/2 (日)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 じゃこピーマン	米飯 豚肉の照りマヨ生姜炒め 春菊のお浸し 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ ｽｯﾌﾟ えんどうのおかか和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(小松菜)	茄子の煮物
7/3 (月)	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 いんげんの胡麻和え コンソメスープ	米飯 牛肉とネギの生姜煮 チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	れんこんのそぼろ煮
7/4 (火)	米飯 小松菜のソテー ごぼうサラダ	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き カリフラワーの甘酢和え 味噌汁(しめじ・ねぎ)	米飯 かに玉 きゅうりの昆布和え 切干大根の煮物 ◆冬瓜の生姜スープ	さつまいもの煮物
7/5 (水)	米飯 じゃがいもの炒め物 ブロッコリーのドレッシング和え	米飯 豆腐ハンバーグ チホリタン コンソメスープ	梅しご飯 豚肉と野菜の炊き合わせ オクラのお浸し 味噌汁(里芋・ねぎ)	ｽｯﾌﾟ えんどうのレモン和え
7/6 (木)	米飯 卵とじ オニオンサラダ	米飯 牛肉のオスターソース炒め 小松菜の煮浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 ホキの味噌漬け焼き いんげんの和え物 卵の花 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	きゅうりの浅漬け
7/7 (金)	米飯 ワインナーのコンソメ煮 ｽｯﾌﾟ えんどうのソテー	米飯 ミニうなぎめし 七夕そうめん ◆デザート(七夕ゼリー)	米飯 鶏肉のカレー照り焼き はくさいの炒め物 枝豆と桜えびのポテトサラダ 味噌汁(大根・ねぎ)	茄子の揚げ浸し
7/8 (土)	米飯 玉ねぎのボン酢和え ほうれん草の炒め物	米飯 カレーの酒粕焼き オクラの昆布和え 清し汁(竹の子・ねぎ)	米飯 コロケ カリフラワーのチーズ和え ごぼうの炒め煮 味噌汁(椎茸・ねぎ)	長芋の甘辛炒め
7/9 (日)	米飯 卵とじ いんげんのソテー	米飯 牛肉の炒め物 ブロッコリーの香味和え 味噌汁(しめじ・ねぎ)	あさりご飯 メバルの照り焼き もずく和え 味噌汁(わかめ・ねぎ)	いとこ煮
7/10 (月)	米飯 きのこソテー 温野菜サラダ	米飯 コーヤチャンプルー(豚) 海老芋の生姜あんかけ 清し汁(えのき・ねぎ)	米飯 グリルチキンバルサミソース きゅうりとツナのマヨ和え ほうれん草のガーリック炒め コンソメスープ	キャベツの胡麻和え
7/11 (火)	米飯 ハムエッグ マカロニサラダ	ハヤシライス 海藻サラダ デザート(白桃缶)	米飯 赤魚の煮つけ 春菊のおかか和え ねぎ焼き 味噌汁(あおさ)	はくさいの煮浸し
7/12 (水)	米飯 茄子のミートソース煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 白身魚フライ 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
7/13 (木)	米飯 ほうれん草のソテー ピーンスサラダ	米飯 おでん れんこん金平 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 タラの野菜あんかけ ブロッコリーの香味和え ピーマンの炒め物 味噌汁(里芋・ねぎ)	いんげんの胡麻和え
7/14 (金)	米飯 スクランブルエッグ キャベツのソテー	米飯 ◆肉団子のクリーム煮(C-8お仏入) 茄子のマリネ デザート(パイン缶)	米飯 しまほっけの塩焼き きゅうりの浅漬け かぼちゃの煮物 味噌汁(豆腐・ねぎ)	しろなの炒め物
7/15 (土)	米飯 ワインナーのコンソメ煮 ｽｯﾌﾟ えんどうのソテー	米飯 さばの味噌煮 いんげんの炒め物 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 豚肉の甘辛炒め 小松菜の磯辺和え 卵とじ 味噌汁(あおさ)	スタミナ納豆

月間献立予定表（食材）

デリケア(株)茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
7/16 (日)	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 いりの煮つけ きゅうりの昆布和え ネギときのこの味噌炒め 清し汁(わかめ・ねぎ)	焼き餃子
7/17 (月)	米飯 小松菜のソテー オニオンサラダ	米飯 海鮮焼きそば 卵の花 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
7/18 (火)	米飯 のり塩ポテト いんげんのソテー	米飯 カリバタチキン オクラのお浸し 味噌汁(あおさ)	サラダ散らし ほうれん草の柚子和え さつまいもの煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	たらこスパゲティ
7/19 (水)	米飯 卵とじ はくさいの炒め物	米飯 豚バラ大根 長芋の甘辛炒め 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 タラの西京焼き もずく和え カリフラワーのソテー 清し汁(そうめん・ねぎ)	ブロッコリーのおかか和え
7/20 (木)	米飯 かぼちゃサラダ ピーマンのソテー	米飯 さわらの照り焼き いんげんのからし和え 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 ねぎ焼き 中華スープ	じゃがいもの炒め物
7/21 (金)	米飯 ビーンズサラダ ブロッコリーの炒め物	米飯 鶏肉の天ぷら 冬瓜の煮物 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 木の葉とじ 春菊のピーナツ和え 里芋の煮ころがし 味噌汁(しめじ・ねぎ)	金平ごぼう
7/22 (土)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのソテー	米飯 鯛の幽庵焼き きゅうりのゆかり和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	グリル鯖と桜エビの混ぜご飯 豚しゃぶかつお醤油たれ ネギのヌタ和え 清し汁(竹の子・ねぎ)	人参しりしり
7/23 (日)	米飯 マカロニサラダ ピーマンのソテー	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)	冬瓜のかに棒あんかけ
7/24 (月)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 スナッフえんどうの炒め物	夏野菜カレーライス(豚) チーンズサラダ デザート(黄桃缶)	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(わかめ・ねぎ)	キャベツのソテー
7/25 (火)	米飯 ハムエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 筑前煮(鶏) 大根のピクルス 味噌汁(はくさい)	米飯 ホウチ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 コンソメスープ	蒸ししゅうまい
7/26 (水)	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(長芋・ねぎ)	高野豆腐の煮物
7/27 (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 肉じゃが(豚) ブロッコリーのソテー 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 さばの塩焼き もずく和え じゃこピーマン 味噌汁(玉ねぎ・人参)	冷奴
7/28 (金)	米飯 小松菜のソテー 玉ねぎのボン酢和え	米飯 いかとキャベツのオムライス炒め いんげんの昆布和え 味噌汁(あおさ)	米飯 ◆オムニール塩唐揚げ(鶏) チンゲン菜の胡麻和え きのこ金平 味噌汁(大根・ねぎ)	揚げない大学いも
7/29 (土)	米飯 かぼちゃサラダ ほうれん草のソテー	米飯 ◆ちくわ天ぶっかけうどん ◆まんぼのけんちゃ(炒り豆腐) デザート(みかん缶)	米飯 麻婆春雨(C-8材仙入) スナッフえんどうの香味和え 肉まん わかめスープ	長芋のしば漬け和え
7/30 (日)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 はくさいの炒め物	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ チンゲン菜のナムル 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 鯛の塩麹焼き カリフラワーのハニーマスタード和え 茄子の煮物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	ごぼうのそぼろ煮
7/31 (月)	米飯 温野菜サラダ きのこソテー	米飯 白身魚の香り揚げ しゅうばのお浸し 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

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/禁止食)

年月日 : 2023年7月1日(土) ~ 2023年7月7日(金)

	土 1	日 2	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
朝食	米飯						
	温野菜サラダ	チキンボールのコンソメ煮	マカロニサラダ	小松菜のソテー	じゃがいもの炒め物	卵とじ	ウインナーのコンソメ煮
	ほうれん草の炒め物	じゃこピーマン	キャベツの炒め物	ごぼうサラダ	ブロッコリーのトレッシング和え	オニオンサラダ	スナックえんどうのソテー
	エネルギー - 314 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 342 kcal 蛋白質 11.2 g 食塩 1.5 g	エネルギー - 399 kcal 蛋白質 7.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 343 kcal 蛋白質 6.4 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 351 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 429 kcal 蛋白質 14.9 g 食塩 1.1 g	エネルギー - 359 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 1.1 g
昼食	三色丼	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	ミニうなぎめし
	大根のピクルス	豚肉の照りマヨ生姜炒め	タラのたらこクリームソース	鶏肉のハニーマスタード焼き	豆腐ハンバーグ	牛肉のオイスターソース炒め	セタそうめん
	清し汁(わかめ・ねぎ)	春菊のお浸し	いんげんの胡麻和え	カリフラワーの甘酢和え	ナポリタン	小松菜の煮浸し	◆デザート(セタゼリー)
	味噌汁(なめこ・ねぎ)	味噌汁(なめこ・ねぎ)	コンソメスープ	味噌汁(しめじ・ねぎ)	コーンスープ	味噌汁(あおさ)	
エネルギー - 597 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 3.1 g	エネルギー - 536 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 2.3 g	エネルギー - 430 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 3.7 g	エネルギー - 545 kcal 蛋白質 25.0 g 食塩 2.6 g	エネルギー - 527 kcal 蛋白質 15.0 g 食塩 3.7 g	エネルギー - 571 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 4.0 g	エネルギー - 655 kcal 蛋白質 19.5 g 食塩 5.2 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	梅しそご飯	米飯	米飯
	赤魚の照り焼き	白身魚の磯辺揚げ	牛肉とネギの生姜煮	かに玉	豚肉と野菜の炊き合わせ	ホキの味噌漬け焼き	鶏肉のカレー照り焼き
	いんげんのお浸し	スナックえんどうのおかか和え	チンゲン菜のナムル	きゅうりの昆布和え	オクラのお浸し	いんげんの和え物	はくさいの炒め物
	金平ごぼう	長芋の醤油炒め	蒸ししゅうまい	切干大根の煮物	味噌汁(里芋・ねぎ)	卵の花	枝豆と桜えびのポテトサラダ
味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜)	味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	◆冬瓜の生姜スープ		清し汁(トコロ昆布・ねぎ)	味噌汁(大根・ねぎ)	
エネルギー - 503 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 3.2 g	エネルギー - 597 kcal 蛋白質 23.4 g 食塩 2.3 g	エネルギー - 656 kcal 蛋白質 23.4 g 食塩 3.5 g	エネルギー - 528 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 447 kcal 蛋白質 19.6 g 食塩 3.6 g	エネルギー - 491 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 3.9 g	エネルギー - 697 kcal 蛋白質 27.5 g 食塩 2.5 g	
単品小	じゃがいものソテー	茄子の煮物	れんこんのそぼろ煮	さつまいもの煮物	スナックえんどうのレモン和え	きゅうりの浅漬け	茄子の揚げ浸し
	エネルギー - 72 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 25 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 68 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 81 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 37 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 14 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 72 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g
	エネルギー - 1486 kcal 蛋白質 54.9 g 食塩 7.5 g	エネルギー - 1500 kcal 蛋白質 57.9 g 食塩 6.5 g	エネルギー - 1553 kcal 蛋白質 54.5 g 食塩 8.7 g	エネルギー - 1497 kcal 蛋白質 50.5 g 食塩 7.3 g	エネルギー - 1362 kcal 蛋白質 46.9 g 食塩 8.4 g	エネルギー - 1505 kcal 蛋白質 59.3 g 食塩 9.9 g	エネルギー - 1783 kcal 蛋白質 57.3 g 食塩 9.2 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/禁止食)

年月日 : 2023年7月8日(土) ~ 2023年7月14日(金)

	土 8	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14
朝食	米飯						
	玉ねぎのポン酢和え	卵とじ	きのこソテー	ハムエッグ	茄子のミートソース煮	ほうれん草のソテー	スクランブルエッグ
	ほうれん草の炒め物	いんげんのソテー	温野菜サラダ	マカロニサラダ	きゅうりのドレッシング和え	ビーンズサラダ	キャベツのソテー
	エネルギー - 328 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 1.4 g	エネルギー - 389 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 1.1 g	エネルギー - 336 kcal 蛋白質 6.8 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 466 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 324 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 394 kcal 蛋白質 10.3 g 食塩 1.0 g	エネルギー - 411 kcal 蛋白質 14.6 g 食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	米飯	ハヤシライス	米飯	米飯	米飯
	カレイの酒粕焼き	牛肉の炒め物	ゴーヤチャンプルー(豚)	海藻サラダ	白身魚フライ	おでん	◆肉団子のクリーム煮(C-8オイル入)
	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	デザート(白桃缶)	小松菜とたくあんの炒め物	れんこん金平	茄子のマリネ
	清し汁(竹の子・ねぎ)	味噌汁(しめじ・ねぎ)	清し汁(えのき・ねぎ)		味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(わかめ・ねぎ)	デザート(パイン缶)
	エネルギー - 362 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 557 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 579 kcal 蛋白質 25.9 g 食塩 3.7 g	エネルギー - 619 kcal 蛋白質 16.6 g 食塩 3.1 g	エネルギー - 591 kcal 蛋白質 13.7 g 食塩 2.1 g	エネルギー - 479 kcal 蛋白質 16.2 g 食塩 3.0 g	エネルギー - 676 kcal 蛋白質 16.7 g 食塩 4.6 g
夕食	米飯	あさりご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	コロケ	メバルの照り焼き	グリルチキンバルサミソース	赤魚の煮つけ	他人とじ(豚)	タラの野菜あんかけ	しまほっけの塩焼き
	カリフラワーのチーズ和え	もずく和え	きゅうりとツナのマヨ和え	春菊のおかか和え	オクラの和え物	ブロッコリーの香味和え	きゅうりの浅漬け
	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	かぼちゃの煮物
	味噌汁(椎茸・ねぎ)		コンソメスープ	味噌汁(あおさ)	味噌汁(しろな)	味噌汁(里芋・ねぎ)	味噌汁(豆腐・ねぎ)
	エネルギー - 624 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 3.6 g	エネルギー - 440 kcal 蛋白質 24.0 g 食塩 5.1 g	エネルギー - 688 kcal 蛋白質 28.1 g 食塩 4.0 g	エネルギー - 494 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 4.4 g	エネルギー - 610 kcal 蛋白質 28.4 g 食塩 4.2 g	エネルギー - 548 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.5 g	エネルギー - 423 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 3.1 g
単品小	長芋の甘辛炒め	いとこ煮	キャベツの胡麻和え	はくさいの煮浸し	なめこのおろし和え	いんげんの胡麻和え	しろなの炒め物
	エネルギー - 77 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.5 g	エネルギー - 88 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 36 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 17 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.5 g	エネルギー - 13 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 26 kcal 蛋白質 1.2 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 33 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g
	エネルギー - 1391 kcal 蛋白質 46.9 g 食塩 8.4 g	エネルギー - 1474 kcal 蛋白質 62.6 g 食塩 9.7 g	エネルギー - 1639 kcal 蛋白質 62.5 g 食塩 9.1 g	エネルギー - 1596 kcal 蛋白質 53.5 g 食塩 8.7 g	エネルギー - 1538 kcal 蛋白質 50.6 g 食塩 7.5 g	エネルギー - 1447 kcal 蛋白質 51.8 g 食塩 8.2 g	エネルギー - 1543 kcal 蛋白質 52.4 g 食塩 9.2 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/禁止食)

年月日 : 2023年7月15日(土) ~ 2023年7月21日(金)

	土 15	日 16	月 17	火 18	水 19	木 20	金 21
朝食	米飯						
	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	ビーンズサラダ
	スナップえんどうのソテー	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	ピーマンのソテー	ブロッコリーの炒め物
	エネルギー 360 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー 374 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー 330 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー 404 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.0 g	エネルギー 412 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー 383 kcal 蛋白質 9.7 g 食塩 0.7 g
昼食	米飯						
	さばの味噌煮	海老と卵の炒め物和風あんかけ	海鮮焼きそば	ガリバタチキン	豚バラ大根	さわらの照り焼き	鶏肉の天ぷら
	いんげんの炒め物	ほうれん草のナムル	卵の花	オクラのお浸し	長芋の甘辛炒め	いんげんのからし和え	冬瓜の煮物
	清し汁(そうめん・ねぎ)	中華スープ	味噌汁(なめこ・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(豆腐・ねぎ)	味噌汁(じゃがいも・ねぎ)
エネルギー 543 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 3.8 g	エネルギー 505 kcal 蛋白質 22.0 g 食塩 3.9 g	エネルギー 568 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 4.7 g	エネルギー 509 kcal 蛋白質 20.6 g 食塩 3.3 g	エネルギー 645 kcal 蛋白質 19.0 g 食塩 2.6 g	エネルギー 461 kcal 蛋白質 22.0 g 食塩 2.5 g	エネルギー 674 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 2.2 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	サラダ散らし	米飯	米飯	米飯
	豚肉の甘辛炒め	ぶりの煮つけ	あじのなめろうフライ	ほうれん草の柚子和え	タラの西京焼き	肉団子の甘酢あん	木の葉とじ
	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	さつまいもの煮物	もずく和え	春雨のドレッシング和え	春菊のピーナツ和え
	卵とじ	ネギときのこの味噌炒め	ひじきの煮物	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	カリフラワーのソテー	ねぎ焼き	里芋の煮っころがし
味噌汁(あおさ)	清し汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(長芋・ねぎ)		清し汁(そうめん・ねぎ)	中華スープ	味噌汁(しめじ・ねぎ)	
エネルギー 636 kcal 蛋白質 30.3 g 食塩 3.5 g	エネルギー 607 kcal 蛋白質 24.3 g 食塩 4.0 g	エネルギー 496 kcal 蛋白質 15.1 g 食塩 3.2 g	エネルギー 559 kcal 蛋白質 16.9 g 食塩 4.3 g	エネルギー 435 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 3.9 g	エネルギー 689 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 4.8 g	エネルギー 496 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 2.8 g	
単品小	スタミナ納豆	焼き餃子	大根の浅漬け	たらこスパゲティ	ブロッコリーのおかか和え	じゃがいもの炒め物	金平ごぼう
	エネルギー 166 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.9 g	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.3 g	エネルギー 16 kcal 蛋白質 0.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 88 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.8 g	エネルギー 24 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 73 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.4 g	エネルギー 71 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g
	エネルギー 1705 kcal 蛋白質 76.6 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1550 kcal 蛋白質 58.0 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1454 kcal 蛋白質 41.2 g 食塩 9.5 g	エネルギー 1486 kcal 蛋白質 47.8 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1508 kcal 蛋白質 56.6 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1635 kcal 蛋白質 52.3 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1624 kcal 蛋白質 54.6 g 食塩 6.1 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/禁止食)

年月日 : 2023年7月22日(土) ~ 2023年7月28日(金)

	土 22	日 23	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28
朝食	米飯						
	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	スクランブルエッグ	小松菜のソテー
	カリフラワーのソテー	ピーマンのソテー	スナックえんどうの炒め物	カリフラワーの炒め物	ごぼうの炒め煮	カリフラワーのドレッシング和え	玉ねぎのポン酢和え
	エネルギー - 412 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 1.0 g	エネルギー - 394 kcal 蛋白質 6.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 355 kcal 蛋白質 9.8 g 食塩 1.0 g	エネルギー - 404 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 385 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 416 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 339 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 1.4 g
昼食	米飯	米飯	夏野菜カレーライス(豚)	米飯	米飯	米飯	米飯
	鯛の幽庵焼き	鶏肉と野菜の炒め物	チーズサラダ	筑前煮(鶏)	鮭のちゃんちゃん焼き	肉じゃが(豚)	いかとキャベツのオイスターソース炒め
	きゅうりのゆかり和え	ほうれん草の磯辺和え	デザート(黄桃缶)	大根のピクルス	ほうれん草の和え物	ブロッコリーのソテー	いんげんの昆布和え
	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(里芋・ねぎ)		味噌汁(はくさい)	清し汁(トコロ昆布・ねぎ)	味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(あおさ)
	エネルギー - 375 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 517 kcal 蛋白質 20.8 g 食塩 2.8 g	エネルギー - 661 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 3.5 g	エネルギー - 545 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 415 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	エネルギー - 507 kcal 蛋白質 21.1 g 食塩 2.4 g	エネルギー - 444 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 3.9 g
夕食	グリルピースと桜エビの混ぜご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	豚しゃぶワザ醤油だれ	あじの焼き南蛮漬け	白身魚の竜田揚げ	ホキのレモンペッパー焼き	牛肉の山椒炒め	さばの塩焼き	◆オートミール塩唐揚げ(鶏)
	ネギのヌタ和え	いんげんの中華和え	小松菜のお浸し	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	チンゲン菜の胡麻和え
	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	じゃこピーマン	きのこ金平
	エネルギー - 524 kcal 蛋白質 26.7 g 食塩 3.6 g	エネルギー - 517 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 3.2 g	エネルギー - 478 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 445 kcal 蛋白質 18.4 g 食塩 3.7 g	エネルギー - 680 kcal 蛋白質 24.0 g 食塩 3.7 g	エネルギー - 495 kcal 蛋白質 25.4 g 食塩 3.4 g	エネルギー - 661 kcal 蛋白質 26.1 g 食塩 2.8 g
単品小	人参しりしり	冬瓜のかに棒あんかけ	キャベツのソテー	蒸ししゅうまい	高野豆腐の煮物	冷奴	揚げない大学いも
	エネルギー - 57 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 58 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 67 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 82 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 27 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 121 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g
	エネルギー - 1368 kcal 蛋白質 61.7 g 食塩 7.8 g	エネルギー - 1486 kcal 蛋白質 51.0 g 食塩 7.5 g	エネルギー - 1561 kcal 蛋白質 50.4 g 食塩 7.8 g	エネルギー - 1476 kcal 蛋白質 55.3 g 食塩 7.7 g	エネルギー - 1529 kcal 蛋白質 57.9 g 食塩 8.3 g	エネルギー - 1445 kcal 蛋白質 63.1 g 食塩 7.0 g	エネルギー - 1565 kcal 蛋白質 53.1 g 食塩 8.5 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/禁止食)

年月日 : 2023年7月29日(土) ~ 2023年8月4日(金)

	土 29	日 30	月 31				
朝食	米飯 かぼちゃサラダ ほうれん草のソテー	米飯 ウインナーのコンソメ煮 はくさいの炒め物	米飯 温野菜サラダ きのこソテー				
	エネルギー - 415 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 349 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 1.1 g	エネルギー - 388 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.9 g				
昼食	米飯 ◆ちくわ天ぶっかけうどん ◆まんばのけんちゃ(炒り豆腐) デザート(みかん缶)	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ チンゲン菜のナムル 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 白身魚の香り揚げ しろなのお浸し 味噌汁(大根・ねぎ)				
	エネルギー - 559 kcal 蛋白質 15.4 g 食塩 3.6 g	エネルギー - 506 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 4.1 g	エネルギー - 531 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 1.8 g				
夕食	米飯 麻婆春雨(C-8オイル入) スナックえんどうの香味和え 肉まん わかめスープ	米飯 鯛の塩麴焼き カリフラワーのハニーマスタード和え 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)				
	エネルギー - 565 kcal 蛋白質 16.7 g 食塩 4.9 g	エネルギー - 403 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 4.3 g				
	エネルギー - 1539 kcal 蛋白質 39.8 g 食塩 9.3 g	エネルギー - 1258 kcal 蛋白質 49.0 g 食塩 8.0 g	エネルギー - 1534 kcal 蛋白質 53.1 g 食塩 7.0 g				