

# 月間献立予定表（食材）

デリケア横浜工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
4/1 (月)	米飯 新じゃがいもの炒め物 フロッコリーのマヨネーズ和え	米飯 カレイの西京焼き 卵の花 清し汁（椎茸）	◆春の散らし寿司 いんげんの和え物 竹の子の土佐煮 味噌汁（あおさ）	春菊のごま和え
4/2 (火)	米飯 スナッフえんどうのソテー キャベツのドレッシング和え	米飯 豚肉のフォー 人参しりしり デザート（パイン缶）	米飯 親子とじ（鶏） オクラの和え物 ひじきの煮物 味噌汁（ほうれん草）	茄子のマリネ
4/3 (水)	米飯 玉ねぎのボン酢和え ピーマンのソテー	米飯 いり大根 春菊のお浸し 清し汁（竹の子）	米飯 コロック カリフラワーのチーズ和え 金平ごぼう 味噌汁（椎茸）	長芋の甘辛炒め
4/4 (木)	米飯 肉団子のコンソメ煮 しろな炒め物	キーマカレー フロッコリーのサラダ デザート（みかん缶）	米飯 メバルの照り焼き はくさいの浅漬け かぼちゃの煮物 味噌汁（わかめ）	いんげんのソテー
4/5 (金)	米飯 きのこソテー 温野菜サラダ	米飯 白身魚フライ 海老の生姜あんかけ 味噌汁（えのき）	米飯 クリルチキン野菜ソース きゅうりとツナの和え物 ほうれん草のガーリック炒め コンソメスープ	チンゲン菜の胡麻和え
4/6 (土)	米飯 ベーコンエッグ マカロニサラダ	米飯 肉じゃが（牛） ねぎ焼き 味噌汁（あおさ）	米飯 赤魚の幽庵焼き 春菊のおかか和え かんもの煮物 味噌汁（里芋）	はくさいの煮浸し
4/7 (日)	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 豆腐チャンフルー 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁（長芋）	米飯 鶏肉のカレー照り焼き 和風スパゲティ しろなの和え物 味噌汁（しめじ）	なめこのおろし和え
4/8 (月)	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（里芋）	米飯 海鮮八宝菜 フロッコリーの香味和え ピーマンの炒め物 わかめスープ	いんげんの胡麻和え
4/9 (火)	米飯 こほうサラダ スナッフえんどうのソテー	米飯 牛肉の炒め物 しろなの和え物 味噌汁（しめじ）	米飯 しまほっけの塩焼き もずく和え あさりの時雨煮 味噌汁（椎茸）	いとこ煮
4/10 (水)	米飯 スクランブルエッグ フロッコリーのソテー	米飯 ◆豚味噌うどん さつまいもの煮物 ◆デザート（甘夏みかん缶）	米飯 ヒーマン肉詰めフライ 小松菜の磯辺和え 煮炊 味噌汁（あおさ）	もやしのナムル
4/11 (木)	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 ほうれん草の中華和え 中華スープ	米飯 ホキの味噌漬け焼き 大根の浅漬け 白ネギときこの炒め物 清し汁（竹の子）	焼き餃子
4/12 (金)	米飯 小松菜のソテー オニオンサラダ	米飯 塩焼きそば 切干大根の煮物 味噌汁（しめじ）	米飯 白身魚の竜田揚げ チンゲン菜のおかか和え 卵の花 味噌汁（長芋）	きゅうりの昆布和え
4/13 (土)	米飯 のり塩ポテト ウインナーのコンソメ煮	米飯 カリバタチキン オクラのお浸し 味噌汁（なめこ）	◆揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草の柚子和え 茄子の煮物 清し汁（トロロ昆布）	たらこスパゲティ
4/14 (日)	米飯 厚焼き卵 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）	米飯 タラのトマトソースかけ もずく和え カリフラワーのソテー 清し汁（そうめん）	フロッコリーのおかか和え
4/15 (月)	米飯 かぼちゃサラダ ピーマンのソテー	米飯 肉団子のクリーム煮（C-8材缶入） 春雨のドレッシング和え デザート（黄桃缶）	米飯 木の葉とじ いんげんのからし和え れんこんの炒め煮 味噌汁（豆腐）	ほうれん草の炒め物

# 月間献立予定表（食材）

デリケア株式会社

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
4/16 (火)	米飯 ビーンズサラダ ブロッコリーの炒め物	牛丼 もやしのナムル 味噌汁(椎茸)	米飯 鶏肉の天ぷら香味ソース 春菊のピーナツ和え 里芋の煮ころかし 清し汁(トコロ昆布)	金平ごぼう
4/17 (水)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのソテー	米飯 さわらの南部焼き きゅうりのゆかり和え 味噌汁(あおさ)	竹の子ご飯 肉豆腐(豚) しろな酢味噌和え 清し汁(そうめん)	人参しりしり
4/18 (木)	米飯 マカロニサラダ ピーマンの炒め物	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 ほうれん草の磯辺和え 味噌汁(里芋)	米飯 さばの塩焼き いんげんの中華和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(えのぎ)	大根のかに棒あんかけ
4/19 (金)	米飯 チキ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) チーズサラダ デザート(ハイン缶)	米飯 あじのなめろうフライ 小松菜のお浸し かんもの煮物 味噌汁(わかめ)	キャベツのソテー
4/20 (土)	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 ホホ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
4/21 (日)	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 しろな和え物 清し汁(トコロ昆布)	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)	厚焼き卵
4/22 (月)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 カリフラワーのドレッシング和え	オムライス(クリーム) ブロッコリーのソテー デザート(黄桃缶)	米飯 しまほっけの塩麹焼き もずく和え じゃこ・ピーマン 味噌汁(玉ねぎ・人参)	豆腐のナゲット
4/23 (火)	米飯 小松菜のソテー 玉ねぎのボン酢和え	米飯 いかと春キャベツのオイルソース炒め煮 いんげんの昆布和え 味噌汁(あおさ)	米飯 鶏肉の唐揚げ チンゲン菜の胡麻和え きのこ金平 味噌汁(大根)	揚げない大学いも
4/24 (水)	米飯 かぼちゃサラダ ほうれん草のソテー	米飯 醤油ラーメン 長芋とちくわの炒め物 デザート(みかん缶)	米飯 豚バラと白菜の生姜あん スナップえんどうの香味和え 肉まん はるさめスープ	きゅうりのゆかり和え
4/25 (木)	米飯 茄子のミートソース煮 じゃがいものソテー	米飯 豆腐の卵きのごあんかけ チンゲン菜のナムル 味噌汁(キャベツ)	ひじきの炊き込みご飯 あじの焼き南蛮漬け ブロッコリーのおかか和え 清し汁(トコロ昆布)	ごぼうのそぼろ煮
4/26 (金)	米飯 温野菜サラダ きのこソテー	米飯 ひりの煮つけ しろなのお浸し 味噌汁(椎茸)	米飯 豚肉のカレー炒め オクラの和え物 卵の花 味噌汁(春菊)	れんこん金平
4/27 (土)	米飯 マカロニサラダ カリフラワーのソテー	照りたま丼(鶏) ほうれん草のかき醤油和え 味噌汁(里芋)	米飯 白身魚の香り揚げ はくさいの浅漬け ピーマンの炒め物 清し汁(そうめん)	かぼちゃの煮物
4/28 (日)	米飯 大根サラダ スナップえんどうの炒め物	米飯 きつねうどん 小松菜のお浸し デザート(白桃缶)	米飯 豚肉のトウチジャン炒め いんげんのピーナツ和え ねぎ焼き 味噌汁(じゃがいも)	茄子の揚げ浸し
4/29 (月)	米飯 チンゲン菜のソテー ビーンズサラダ	米飯 豆乳鍋(鶏) カリフラワーのピクルス 味噌汁(わかめ)	米飯 タラと野菜のおろしソース 春雨の中華和え さつまいもの煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	ミニお好み焼き
4/30 (火)	米飯 スクランブルエッグ いんげんの炒め物	米飯 鶏団子の和風あん もずく和え 味噌汁(えのぎ)	散らし寿司 春菊の胡麻和え 切干大根の煮物 清し汁(トコロ昆布)	ひじきの煮物

## 〈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 : 2024年4月1日(月) ~ 2024年4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
	新じゃがいもの炒め物	スナックえんどうのソテー	玉ねぎのポン酢和え	肉団子のコンソメ煮	きのこソテー	ベーコンエッグ	茄子のミートソース煮
	ブロッコリーのマヨネーズ和え	キャベツのドレッシング和え	ピーマンのソテー	しろなの炒め物	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
	エネルギー 389 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 372 kcal 蛋白質 8.7 g 食塩 0.9 g	エネルギー 322 kcal 蛋白質 7.9 g 食塩 1.3 g	エネルギー 385 kcal 蛋白質 10.6 g 食塩 1.4 g	エネルギー 336 kcal 蛋白質 6.8 g 食塩 0.6 g	エネルギー 476 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 0.7 g	エネルギー 324 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	米飯	キーマカレー	米飯	米飯	米飯
	カレイの西京焼き	豚肉のフォー	ぶり大根	ブロッコリーのサラダ	白身魚フライ	肉じゃが(牛)	豆腐チャンプルー
	卯の花	人参しりしり	春菊のお浸し	デザート(みかん缶)	海老芋の生姜あんかけ	ねぎ焼き	小松菜とたくあんの炒め物
	清し汁(椎茸)	デザート(パイン缶)	清し汁(竹の子)		味噌汁(えのき)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(長芋)
	エネルギー 460 kcal 蛋白質 22.6 g 食塩 3.0 g	エネルギー 568 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 3.1 g	エネルギー 543 kcal 蛋白質 24.4 g 食塩 3.6 g	エネルギー 714 kcal 蛋白質 25.4 g 食塩 3.8 g	エネルギー 605 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 2.4 g	エネルギー 517 kcal 蛋白質 19.4 g 食塩 2.7 g	エネルギー 601 kcal 蛋白質 26.7 g 食塩 3.5 g
夕食	◆春の散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	いんげんの和え物	親子とじ(鶏)	コロッケ	メバルの照り焼き	グリルチキン野菜ソース	赤魚の幽庵焼き	鶏肉のカレー照り焼き
	竹の子の土佐煮	オクラの和え物	カリフラワーのチーズ和え	はくさいの浅漬け	きゅうりとツナの和え物	春菊のおかか和え	和風スパゲティ
	味噌汁(あおさ)	ひじきの煮物	金平ごぼう	かぼちゃの煮物	ほうれん草のガーリック炒め	がんもの煮物	しろなの和え物
	味噌汁(ほうれん草)	味噌汁(椎茸)	味噌汁(わかめ)	コンソメスープ	味噌汁(里芋)	味噌汁(しめじ)	
	エネルギー 461 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 4.7 g	エネルギー 604 kcal 蛋白質 26.0 g 食塩 4.5 g	エネルギー 628 kcal 蛋白質 15.4 g 食塩 3.8 g	エネルギー 472 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 3.5 g	エネルギー 625 kcal 蛋白質 28.1 g 食塩 3.9 g	エネルギー 450 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 3.2 g	エネルギー 609 kcal 蛋白質 26.5 g 食塩 2.8 g
単品小	春菊のごま和え	茄子のマリネ	長芋の甘辛炒め	いんげんのソテー	チンゲン菜の胡麻和え	はくさいの煮浸し	なめこのおろし和え
	エネルギー 28 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー 86 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 77 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.5 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー 31 kcal 蛋白質 1.5 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 1338 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1630 kcal 蛋白質 55.7 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1570 kcal 蛋白質 49.6 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1625 kcal 蛋白質 59.4 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1597 kcal 蛋白質 50.7 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1460 kcal 蛋白質 56.5 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1547 kcal 蛋白質 61.7 g 食塩 7.5 g

## 〈献立表〉

現場：デリケア㈱茨木工場

献立種類：食材(通常/A/禁止食)

年月日：2024年4月8日(月)～2024年4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
	ほうれん草のソテー	ごぼうサラダ	スクランブルエッグ	はくさいの炒め物	小松菜のソテー	のり塩ポテト	厚焼き卵
	ビーンズサラダ	スナックえんどうのソテー	ブロッコリーのソテー	カリフラワーのマヨネーズ和え	オニオンサラダ	ウインナーのコンソメ煮	はくさいの炒め物
	エネルギー 394 kcal 蛋白質 10.3 g 食塩 1.0 g	エネルギー 362 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー 427 kcal 蛋白質 14.6 g 食塩 0.9 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 340 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 351 kcal 蛋白質 9.9 g 食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	おでん	牛肉の炒め物	◆豚味噌うどん	海老と卵の炒め物和風あんかけ	塩焼きそば	ガリバタチキン	豚バラ大根
	れんこん金平	しろなの和え物	さつまいもの煮物	ほうれん草の中華和え	切干大根の煮物	オクラのお浸し	長芋の甘辛炒め
	味噌汁(里芋)	味噌汁(しめじ)	◆デザート(甘夏みかん缶)	中華スープ	味噌汁(しめじ)	味噌汁(なめこ)	味噌汁(わかめ)
エネルギー 546 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 2.8 g	エネルギー 541 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー 694 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 3.5 g	エネルギー 504 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 3.5 g	エネルギー 585 kcal 蛋白質 19.6 g 食塩 3.2 g	エネルギー 510 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 3.2 g	エネルギー 646 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 2.5 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	◆揚げとひじきの散らし寿司	米飯
	海鮮八宝菜	しまほっけの塩焼き	ピーマン肉詰めフライ	ホキの味噌漬け焼き	白身魚の竜田揚げ	ほうれん草の柚子和え	タラのトマトソースかけ
	ブロッコリーの香味和え	もずく和え	小松菜の磯辺和え	大根の浅漬け	チンゲン菜のおかか和え	茄子の煮物	もずく和え
	ピーマンの炒め物	あさりの時雨煮	煮奴	白ネギときのこの炒め物	卵の花	清し汁(トロロ昆布)	カリフラワーのソテー
わかめスープ	味噌汁(椎茸)	味噌汁(あおさ)	清し汁(竹の子)	味噌汁(長芋)		清し汁(そうめん)	
エネルギー 480 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 4.6 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 2.9 g	エネルギー 535 kcal 蛋白質 14.4 g 食塩 3.7 g	エネルギー 437 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 3.7 g	エネルギー 502 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 3.2 g	エネルギー 468 kcal 蛋白質 13.0 g 食塩 4.9 g	エネルギー 498 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 3.2 g	
単品小	いんげんの胡麻和え	いとこ煮	もやしのナムル	焼き餃子	きゅうりの昆布和え	たらこスパゲティ	ブロッコリーのおかか和え
	エネルギー 26 kcal 蛋白質 1.2 g 食塩 0.7 g	エネルギー 92 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー 35 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 1.0 g	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.3 g	エネルギー 13 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.4 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 1446 kcal 蛋白質 55.0 g 食塩 9.1 g	エネルギー 1396 kcal 蛋白質 52.9 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1691 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 9.1 g	エネルギー 1379 kcal 蛋白質 53.7 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1474 kcal 蛋白質 48.1 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1406 kcal 蛋白質 43.8 g 食塩 9.6 g	エネルギー 1519 kcal 蛋白質 51.6 g 食塩 7.5 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 : 2024年4月15日(月) ~ 2024年4月21日(日)

	月 15	火 16	水 17	木 18	金 19	土 20	日 21
朝食	米飯 かぼちゃサラダ ピーマンのソテー	米飯 ビーンズサラダ ブロッコリーの炒め物	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのソテー	米飯 マカロニサラダ ピーマンの炒め物	米飯 チキンボールのコンソメ煮 スナップえんどうの炒め物	米飯 ハムエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 ビーンズサラダ ごぼうの炒め煮
	エネルギー 414 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 383 kcal 蛋白質 9.7 g 食塩 0.7 g	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 357 kcal 蛋白質 9.7 g 食塩 1.2 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
	米飯 肉団子のクリーム煮(G-8材1入) 春雨のドレッシング和え デザート(黄桃缶)	牛丼 もやしのナムル 味噌汁(椎茸)	米飯 さわらの南部焼き きゅうりのゆかり和え 味噌汁(あおさ)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 ほうれん草の磯辺和え 味噌汁(里芋)	カレーライス(牛) チーズサラダ デザート(パイン缶)	米飯 筑前煮(鶏) 大根のピクルス 味噌汁(はくさい)	米飯 鮭のちゃんちゃん焼き しろなの和え物 清し汁(トロロ昆布)
エネルギー 705 kcal 蛋白質 16.8 g 食塩 4.1 g	エネルギー 520 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 3.7 g	エネルギー 474 kcal 蛋白質 21.1 g 食塩 2.4 g	エネルギー 516 kcal 蛋白質 20.8 g 食塩 2.8 g	エネルギー 693 kcal 蛋白質 20.8 g 食塩 4.0 g	エネルギー 545 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 2.9 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.0 g	
夕食	米飯 木の葉とじ いんげんのからし和え れんこんの炒め煮 味噌汁(豆腐)	米飯 鶏肉の天ぷら香味ソース 春菊のピーナツ和え 里芋の煮っころがし 清し汁(トロロ昆布)	竹の子ご飯 肉豆腐(豚) しろなの酢味噌和え 清し汁(そうめん)	米飯 さばの塩焼き いんげんの中華和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(えのき)	米飯 あじのなめろうフライ 小松菜のお浸し がんもの煮物 味噌汁(わかめ)	米飯 ホキ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	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)
	エネルギー 530 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 3.2 g	エネルギー 705 kcal 蛋白質 26.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー 618 kcal 蛋白質 30.9 g 食塩 5.6 g	エネルギー 485 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー 469 kcal 蛋白質 14.6 g 食塩 2.6 g	エネルギー 447 kcal 蛋白質 18.4 g 食塩 3.5 g	エネルギー 674 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 3.7 g
	ほうれん草の炒め物	金平ごぼう	人参しりしり	大根のかに棒あんかけ	キャベツのソテー	蒸ししゅうまい	厚焼き卵
エネルギー 39 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 99 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.6 g	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 1.7 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 69 kcal 蛋白質 4.6 g 食塩 0.7 g	
エネルギー 1688 kcal 蛋白質 45.9 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1707 kcal 蛋白質 58.2 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1561 kcal 蛋白質 69.3 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1453 kcal 蛋白質 52.7 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1586 kcal 蛋白質 47.5 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1478 kcal 蛋白質 55.3 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1538 kcal 蛋白質 60.1 g 食塩 8.2 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 : 2024年4月22日(月) ~ 2024年4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
	ウインナーのコンソメ煮	小松菜のソテー	かぼちゃサラダ	茄子のミートソース煮	温野菜サラダ	マカロニサラダ	大根サラダ
	カリフラワーのドレッシング和え	玉ねぎのポン酢和え	ほうれん草のソテー	じゃがいものソテー	きのこソテー	カリフラワーのソテー	スナップえんどうの炒め物
	エネルギー 359 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 339 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 1.4 g	エネルギー 415 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー 356 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 388 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 409 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 0.7 g	エネルギー 355 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.9 g
昼食	オムライス(クリームソース)	米飯	米飯	米飯	米飯	照りたま丼(鶏)	米飯
	ブロッコリーのソテー	いかと春キャベツのオムライス炒め煮	醤油ラーメン	豆腐の卵きのこあんかけ	ぶりの煮つけ	ほうれん草のかき醤油和え	きつねうどん
	デザート(黄桃缶)	いんげんの昆布和え	長芋とちくわの炒め物	チンゲン菜のナムル	しろなのお浸し	味噌汁(里芋)	小松菜のお浸し
	エネルギー 531 kcal 蛋白質 13.7 g 食塩 3.1 g	エネルギー 444 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 3.9 g	エネルギー 584 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 6.4 g	エネルギー 495 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 4.1 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 3.5 g	エネルギー 523 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 2.4 g	エネルギー 506 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 3.1 g
夕食	米飯	米飯	米飯	ひじきの炊き込みご飯	米飯	米飯	米飯
	しまほっけの塩麴焼き	鶏肉の唐揚げ	豚バラと白菜の生姜あん	あじの焼き南蛮漬け	豚肉のカレー炒め	白身魚の香り揚げ	豚肉のトウチジャン炒め
	もずく和え	チンゲン菜の胡麻和え	スナップえんどうの香味和え	ブロッコリーのおかか和え	オクラの和え物	はくさいの浅漬け	いんげんのピーナツ和え
	じゃこピーマン	きのこ金平	肉まん	清し汁(トロロ昆布)	卵の花	ピーマンの炒め物	ねぎ焼き
味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(大根)	はるさめスープ		味噌汁(春菊)	清し汁(そうめん)	味噌汁(じゃがいも)	
エネルギー 417 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 662 kcal 蛋白質 26.2 g 食塩 2.7 g	エネルギー 689 kcal 蛋白質 22.2 g 食塩 4.1 g	エネルギー 495 kcal 蛋白質 24.5 g 食塩 5.1 g	エネルギー 595 kcal 蛋白質 25.1 g 食塩 3.9 g	エネルギー 602 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 2.6 g	エネルギー 586 kcal 蛋白質 24.5 g 食塩 3.7 g	
単品小	豆腐のナゲット	揚げない大学いも	きゅうりのゆかり和え	ごぼうのそぼろ煮	れんこん金平	かぼちゃの煮物	茄子の揚げ浸し
	エネルギー 118 kcal 蛋白質 2.5 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 13 kcal 蛋白質 0.7 g 食塩 0.3 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 3.1 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 70 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g
	エネルギー 1425 kcal 蛋白質 44.5 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1566 kcal 蛋白質 53.2 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1701 kcal 蛋白質 48.3 g 食塩 11.6 g	エネルギー 1414 kcal 蛋白質 56.5 g 食塩 10.7 g	エネルギー 1595 kcal 蛋白質 56.5 g 食塩 8.7 g	エネルギー 1604 kcal 蛋白質 55.3 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1519 kcal 蛋白質 46.0 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/禁止食)

年月日 : 2024年4月29日(月) ~ 2024年5月5日(日)

	月 29	火 30	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5
朝食	米飯 チンゲン菜のソテー ビーンズサラダ	米飯 スクランブルエッグ いんげんの炒め物					
	エネルギー - 364 kcal 蛋白質 7.9 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 398 kcal 蛋白質 13.4 g 食塩 0.9 g					
昼食	米飯 豆乳鍋(鶏) カリフラワーのピクルス 味噌汁(わかめ)	米飯 鶏団子の和風あん もずく和え 味噌汁(えのき)					
	エネルギー - 471 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 3.6 g	エネルギー - 481 kcal 蛋白質 17.3 g 食塩 4.2 g					
夕食	米飯 タラと野菜のおろしソース 春雨の中華和え さつまいもの煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	散らし寿司 春菊の胡麻和え 切干大根の煮物 清し汁(トロロ昆布)					
	エネルギー - 496 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 448 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 4.6 g					
単品小	ミニお好み焼き	ひじきの煮物					
	エネルギー - 35 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.8 g					
	エネルギー - 1366 kcal 蛋白質 50.2 g 食塩 7.7 g	エネルギー - 1376 kcal 蛋白質 46.6 g 食塩 10.5 g					