

月間献立予定表（惣菜）

デリケア備後木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
5/1 (水)	米飯 厚焼き卵 じゃがいものソテー	米飯 海老チリ チヨレギサラダ ウインタンスープ	米飯 豚肉とネギの生姜煮 きゅうりの梅肉和え かぼちゃの煮物 味噌汁(あおさ)	人参しりしり 腸活ゼリー(和洋)
5/2 (木)	米飯 はくさいの炒め物 オニオンサラダ	米飯 あじの大葉フライ 炒り豆腐 味噌汁(じゃがいも)	米飯 鶏肉の照りマヨ炒め ひじきのソテー オクラと長芋の和え物 味噌汁(大根)	しろなの磯辺和え 腸活ゼリー(抹茶)
5/3 (金)	米飯 さつまいもサラダ ピーマンのソテー	◆ルーローハン(豚) 大豆桜えび 中華スープ	米飯 メハルの幽庵焼き スナップえんどうの中華和え 金平ごぼう 味噌汁(なめこ)	キャベツのザーサイ和え 腸活ゼリー(和洋)
5/4 (土)	米飯 加子のミートソース煮 大根サラダ	ゆかりご飯 にゅうめん 香菊のおかか和え デザート(ハイン缶)	米飯 牛肉の焼肉炒め きゅうりとしらすの酢の物 揚げだし豆腐 味噌汁(わかめ)	ねぎ焼き 腸活ゼリー(マスカット)
5/5 (日)	米飯 ビーンズサラダ いんげんの炒め物	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 鶏肉のオレンジマーレード焼き トマトのマリネ ブロッコリーのソテー コンスープ	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(紅茶)
5/6 (月)	米飯 卵とじ カリフラワーのクリーム煮	ハヤシライス(牛) スナップえんどうのチーズ和え デザート(カクテル缶)	米飯 鮭の味噌マヨ焼き ほうれん草のからし和え れんこんの炒め物 清し汁(トロロ昆布)	はくさいの炒め物 腸活ゼリー(巨峰)
5/7 (火)	米飯 マカロニサラダ 小松菜の炒め物	米飯 白身魚フライ 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 ブロッコリーの中華和え 大根の浅漬け	ピーマンのソテー 腸活ゼリー(マンゴー)
5/8 (水)	米飯 じゃがいものソテー ごぼうサラダ	米飯 豚肉の甘辛炒め キャベツのピーナツ和え 味噌汁(しめじ)	米飯 ぶりの煮つけ 春菊の酢味噌和え ひじきの煮物 清し汁(わかめ)	かぼちゃの煮物 腸活ゼリー(ピーチ)
5/9 (木)	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 木の葉とじ 大根の煮物 味噌汁(里芋)	米飯 ハンバーグ(C-8お肉入り) 茄子のマリネ じゃこピーマン 味噌汁(ほうれん草)	いんげんのソテー 腸活ゼリー(バナナ)
5/10 (金)	米飯 ハムエッグ しろなの塩だれ炒め	米飯 焼きそば 高野豆腐の煮物 味噌汁(じゃがいも)	米飯 いかと里芋の煮物 チンゲン菜の柚子和え れんこんのそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	ブロッコリーのおかか和え 腸活ゼリー(和洋)
5/11 (土)	米飯 さつまいもサラダ キャベツのソテー	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 スナップえんどうのごま油和え 味噌汁(えのき)	米飯 さばの味噌煮 春菊のかき醤油和え 加子の甘辛炒め 清し汁(トロロ昆布)	ナポリタン 腸活ゼリー(抹茶)
5/12 (日)	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 しまほっけの塩焼き しろなのお浸し 味噌汁(なめこ)	米飯 すき焼き(牛) オクラの梅おかか和え ミニお好み焼き 味噌汁(わかめ)	卵の花 腸活ゼリー(和洋)
5/13 (月)	米飯 肉団子のクリーム煮 いんげんのカレーソテー	米飯 鶏肉のチトレク唐揚げ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	鮭の散らし寿司 きゅうりのマネズ和え ごぼうの炒め物 清し汁(春菊)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(マスカット)
5/14 (火)	米飯 チンゲン菜の炒め物 ビーンズサラダ	◆じゃこ味噌ご飯 かけうどん ◆デザート(びわ缶)	米飯 白身魚のゆかり揚げ 小松菜のお浸し がんもの煮物 味噌汁(里芋)	スナップえんどうの中華和え 腸活ゼリー(紅茶)
5/15 (水)	米飯 マカロニソテー ごぼうサラダ	米飯 メハルの照り焼き オクラの昆布和え 清し汁(豆腐)	米飯 豚肉の生姜炒め ブロッコリーのおかか和え いとこ煮 味噌汁(わかめ)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(巨峰)

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 (木)	米飯 加子のミートソース煮 じゃこピーマン	米飯 おでん はくさいの浅漬け 味噌汁(えのき)	枝豆ご飯 鶏肉のハニーマスタード焼き しろなの香味和え 味噌汁(さつまいも)	人参しりしり 腸活ゼリー(ピーチ)
5/17 (金)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 のり塩ポテト	米飯 肉団子の甘酢あん ザーサイ和え 中華スープ	米飯 かぼちゃコロッケ 金平ごぼう 春菊の和え物 味噌汁(油揚げ)	炒り豆腐 腸活ゼリー(マンゴー)
5/18 (土)	米飯 卵とじ 小松菜の炒め物	米飯 カリパタチキン トマトのマリネ ポターージュ	米飯 白身魚の揚げ浸し オクラの和え物 長芋の醤油炒め 味噌汁(青菜)	いんげんのソテー 腸活ゼリー(カブイイイ)
5/19 (日)	米飯 シャーマンポテト ピーマンの炒め物	米飯 鴨そば チンゲン菜のお浸し デザート(カクテル缶)	米飯 豚バラ大根 ひじきサラダ カリフラワーのソテー 味噌汁(椎茸)	ねぎ焼き 腸活ゼリー(おろし)
5/20 (月)	米飯 ハムエッグ オニオンサラダ	米飯 赤魚の西京焼き もずく和え 清し汁(そうめん)	米飯 ミンチカツ 小松菜のお浸し さつまいもの煮物 味噌汁(しめじ)	茄子の煮物 腸活ゼリー(抹茶)
5/21 (火)	米飯 スナッフえんどうの炒め物 こほうサラダ	キーマカレー フロッコリーのマネー和え デザート(黄桃缶)	米飯 タラのムニエル 大根のピクルス 和風スパゲティ コンソメスープ	春菊のソテー 腸活ゼリー(アップル)
5/22 (水)	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)	米飯 麻婆茄子(C-8お仏入) チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 中華スープ	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(マスカット)
5/23 (木)	米飯 春菊の炒め物 カリフラワーのドレッシング和え	オムライス アップえんどうのチーズ和え コンソメスープ	米飯 さばの煮つけ ひじきとピーマンのソテー いんげんの胡麻和え 味噌汁(わかめ)	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(紅茶)
5/24 (金)	米飯 マカロニサラダ チンゲン菜のソテー	米飯 ポトフ キャベツの炒め物 デザート(白桃缶)	米飯 ◆鶏肉の天ぷら味噌だれ ほうれん草のからし和え 里手の煮っころがし 清し汁(トコロ昆布)	春雨サラダ 腸活ゼリー(巨峰)
5/25 (土)	米飯 厚焼き卵 玉ねぎのボン酢和え	米飯 角煮と豆腐の炊き合わせ もずく和え 清し汁(椎茸)	米飯 カレイの照り焼き しろなのおかが和え いんげんの炒め物 味噌汁(はくさい)	焼きじゃが 腸活ゼリー(マンゴー)
5/26 (日)	米飯 加子の甘辛炒め こほうサラダ	米飯 白身魚の竜田揚げ ひじきの煮物 味噌汁(里芋)	米飯 八宝菜(豚) 小松菜の酢味噌和え がんもの煮物 中華スープ	オクラのお浸し 腸活ゼリー(ピーチ)
5/27 (月)	米飯 春菊の炒め物 オニオンサラダ	米飯 肉うどん(牛) はくさいの梅肉和え デザート(ハイン缶)	米飯 ハンバーグ きゅうりの浅漬け たらこスパゲティ 味噌汁(ほうれん草)	ピーマンのかき醤油炒め 腸活ゼリー(おろし)
5/28 (火)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 チンゲン菜のソテー	カツとじ丼 大根の煮物 味噌汁(あおさ)	米飯 鶏肉の照り焼き 人参しりしり さつまいもの煮物 清し汁(そうめん)	しろなのお浸し 腸活ゼリー(カブイイイ)
5/29 (水)	米飯 かぼちゃサラダ れんこんの炒め煮	米飯 タラのトマトソースかけ パプリカのマリネ きのこポターージュ	米飯 牛肉のオイスター炒め 小松菜のお浸し 茄子の煮物 味噌汁(えのき)	もやしのガーリックソテー 腸活ゼリー(抹茶)
5/30 (木)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 いんげんのソテー	米飯 手子煮(豚) 蒸ししゅうまい 味噌汁(なめこ)	米飯 ◆あじの焼き南蛮外カレー もずく和え じゃがいもの醤油炒め 味噌汁(青菜)	ほうれん草の中華和え 腸活ゼリー(アップル)
5/31 (金)	米飯 しろなの炒め物 ピーンスサラダ	米飯 豚肉と大根の胡麻味噌炒め フロッコリーのマネー和え 清し汁(トコロ昆布)	散らし寿司 春菊の磯辺和え 海老芋のそぼろ煮 味噌汁(わかめ)	キャベツのソテー 腸活ゼリー(マスカット)

＜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 : 2024年5月1日(水) ~ 2024年5月7日(火)

	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5	月 6	火 7
朝食	米飯						
	厚焼き卵	はくさいの炒め物	さつまいもサラダ	茄子のミートソース煮	ビーンズサラダ	卵とじ	マカロニサラダ
	じゃがいものソテー	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	カリフラワーのクリーム煮	小松菜の炒め物
	エネルギー - 375 kcal 蛋白質 10.3 g 食塩 1.1 g	エネルギー - 348 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー - 435 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 352 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 357 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 419 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 1.5 g	エネルギー - 374 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	◆ルーローハン(豚)	ゆかりご飯	米飯	ハヤシライス(牛)	米飯
	海老チリ	あじの大葉フライ	大豆桜えび	にゅうめん	豚肉といなりの炊き合わせ	スナックえんどうのチーズ和え	白身魚フライ
	チョレギサラダ	炒り豆腐	中華スープ	春菊のおかか和え	オクラのかき醤油和え	デザート(カクテル缶)	チンゲン菜の香味和え
	ワンタンスープ	味噌汁(じゃがいも)		デザート(パイン缶)	味噌汁(キャベツ)		味噌汁(あおさ)
	エネルギー - 502 kcal 蛋白質 12.1 g 食塩 3.3 g	エネルギー - 503 kcal 蛋白質 17.4 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 572 kcal 蛋白質 28.1 g 食塩 4.3 g	エネルギー - 505 kcal 蛋白質 16.7 g 食塩 5.2 g	エネルギー - 444 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 622 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 3.5 g	エネルギー - 583 kcal 蛋白質 14.4 g 食塩 2.7 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯
	豚肉とネギの生姜煮	鶏肉の照りマヨ炒め	メバルの幽庵焼き	牛肉の焼肉炒め	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	鮭の味噌マヨ焼き	水ぎょうざ
	きゅうりの梅肉和え	ひじきのソテー	ｽｯｯ えんどうの中華和え	きゅうりとしらすの酢の物	トマトのマリネ	ほうれん草のからし和え	ﾌﾞｯｺﾘｰの中華和え
	かぼちやの煮物	オクラと長芋の和え物	金平ごぼう	揚げだし豆腐	ブロッコリーのソテー	れんこんの炒め物	大根の浅漬け
	味噌汁(あおさ)	味噌汁(大根)	味噌汁(なめこ)	味噌汁(わかめ)	コーンスープ	清し汁(トロロ昆布)	
	エネルギー - 607 kcal 蛋白質 27.7 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 620 kcal 蛋白質 21.2 g 食塩 2.8 g	エネルギー - 482 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 2.6 g	エネルギー - 621 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー - 713 kcal 蛋白質 30.1 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 569 kcal 蛋白質 25.4 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 507 kcal 蛋白質 17.9 g 食塩 5.4 g
単品小	人参しりしり	しろなの磯辺和え	キャベツのザーサイ和え	ねぎ焼き	豆腐のナゲット	はくさいの炒め物	ピーマンのソテー
	エネルギー - 58 kcal 蛋白質 2.2 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 15 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 13 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 1.5 g	エネルギー - 36 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 134 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 35 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 77 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.8 g
単品デ	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(ｸﾞｯﾊﾞ)	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(マンゴー)
	エネルギー - 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 55 kcal 蛋白質 0.1 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 - 52 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 - 51 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 - 1592 kcal 蛋白質 52.3 g 食塩 8.8 g	エネルギー - 1541 kcal 蛋白質 47.0 g 食塩 7.2 g	エネルギー - 1553 kcal 蛋白質 57.8 g 食塩 9.4 g	エネルギー - 1566 kcal 蛋白質 50.8 g 食塩 9.8 g	エネルギー - 1697 kcal 蛋白質 59.7 g 食塩 8.0 g	エネルギー - 1696 kcal 蛋白質 62.8 g 食塩 9.5 g	エネルギー - 1590 kcal 蛋白質 42.9 g 食塩 9.9 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 : 2024年5月8日(水) ~ 2024年5月14日(火)

	水 8	木 9	金 10	土 11	日 12	月 13	火 14
朝食	米飯 じゃがいものソテー ごぼうサラダ	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 肉団子のクリーム煮 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
	エネルギー 351 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー 356 kcal 蛋白質 8.6 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 452 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.7 g	エネルギー 408 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 391 kcal 蛋白質 11.3 g 食塩 1.6 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 0.8 g
	昼食	米飯 豚肉の甘辛炒め キャベツのピーナツ和え 味噌汁(しめじ)	米飯 木の葉とじ 大根の煮物 味噌汁(里芋)	米飯 焼きそば 高野豆腐の煮物 味噌汁(じゃがいも)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 スナップえんどうのごま油和え 味噌汁(えのき)	米飯 しまほっけの塩焼き しろなのお浸し 味噌汁(なめこ)	米飯 鶏肉のチリ唐揚げ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)
エネルギー 582 kcal 蛋白質 23.4 g 食塩 2.5 g		エネルギー 451 kcal 蛋白質 17.5 g 食塩 2.3 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 4.3 g	エネルギー 538 kcal 蛋白質 21.2 g 食塩 2.8 g	エネルギー 373 kcal 蛋白質 18.3 g 食塩 2.2 g	エネルギー 609 kcal 蛋白質 25.5 g 食塩 2.1 g	エネルギー 555 kcal 蛋白質 12.7 g 食塩 4.8 g
夕食		米飯 ぶりの煮つけ 春菊の酢味噌和え ひじきの煮物 清し汁(わかめ)	米飯 ハンバーグ(0-8才用ソース) 茄子のマリネ じゃこピーマン 味噌汁(ほうれん草)	米飯 いかと里芋の煮物 チンゲン菜の柚子和え 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(トコロ昆布)	米飯 すき焼き(牛) オクラの梅おかか和え ミニお好み焼き 味噌汁(わかめ)	鮭の散らし寿司 きゅうりのマヨネーズ和え ごぼうの炒め物 清し汁(春菊)
	エネルギー 594 kcal 蛋白質 25.0 g 食塩 3.9 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 17.2 g 食塩 4.1 g	エネルギー 510 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 4.2 g	エネルギー 587 kcal 蛋白質 25.1 g 食塩 4.1 g	エネルギー 581 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 4.8 g	エネルギー 529 kcal 蛋白質 15.6 g 食塩 3.8 g	エネルギー 582 kcal 蛋白質 22.4 g 食塩 2.3 g
	単品小	かぼちやの煮物	いんげんのソテー	ブロッコリーのおかか和え	ナポリタン	卵の花	ひじきの煮物
エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g		エネルギー 70 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.5 g	エネルギー 24 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.6 g	エネルギー 102 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.5 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 3.4 g 食塩 0.8 g
単品デ	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(ソルティライフ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(クアハ)	腸活ゼリー(マスクット)	腸活ゼリー(紅茶)
	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 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 55 kcal 蛋白質 0.1 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 52 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 1644 kcal 蛋白質 57.6 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1514 kcal 蛋白質 45.4 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1577 kcal 蛋白質 58.5 g 食塩 10.3 g	エネルギー 1734 kcal 蛋白質 56.5 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1481 kcal 蛋白質 56.9 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1634 kcal 蛋白質 54.0 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1624 kcal 蛋白質 47.7 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 : 2024年5月15日(水) ~ 2024年5月21日(火)

	水 15	木 16	金 17	土 18	日 19	月 20	火 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	マカロニソテー	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	スナックえんどうの炒め物
	ごぼうサラダ	じゃこピーマン	のり塩ポテト	小松菜の炒め物	ピーマンの炒め物	オニオンサラダ	ごぼうサラダ
	エネルギー 410 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.7 g	エネルギー 328 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 340 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 435 kcal 蛋白質 13.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 388 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	メバルの照り焼き	おでん	肉団子の甘酢あん	ガリバタチキン	鴨そば	赤魚の西京焼き	キーマカレー
	オクラの昆布和え	はくさいの浅漬け	ザーサイ和え	トマトのマリネ	チンゲン菜のお浸し	もずく和え	ブロッコリーのマヨネーズ和え
	清し汁(豆腐)	味噌汁(えのき)	中華スープ	ポタージュ	デザート(カクテル缶)	清し汁(そうめん)	デザート(黄桃缶)
エネルギー 405 kcal 蛋白質 21.1 g 食塩 2.1 g	エネルギー 445 kcal 蛋白質 18.0 g 食塩 3.9 g	エネルギー 595 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 5.4 g	エネルギー 537 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 3.5 g	エネルギー 564 kcal 蛋白質 15.8 g 食塩 4.1 g	エネルギー 424 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 3.2 g	エネルギー 781 kcal 蛋白質 25.5 g 食塩 3.9 g	
夕食	米飯	枝豆ご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	豚肉の生姜炒め	鶏肉のハニーマスタード焼き	かぼちゃコロッセ	白身魚の揚げ浸し	豚バラ大根	ミンチカツ	タラのムニエル
	ブロッコリーのおかか和え	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	小松菜のお浸し	大根のピクルス
	いとこ煮	味噌汁(さつまいも)	春菊の和え物	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
味噌汁(わかめ)		味噌汁(油揚げ)	味噌汁(青菜)	味噌汁(椎茸)	味噌汁(しめじ)	コンソメスープ	
エネルギー 604 kcal 蛋白質 25.9 g 食塩 3.1 g	エネルギー 574 kcal 蛋白質 27.2 g 食塩 3.1 g	エネルギー 566 kcal 蛋白質 13.0 g 食塩 3.0 g	エネルギー 622 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 3.0 g	エネルギー 760 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.1 g	エネルギー 632 kcal 蛋白質 15.1 g 食塩 2.9 g	エネルギー 488 kcal 蛋白質 19.4 g 食塩 3.4 g	
単品小	切干大根の煮物	人参しりしり	炒り豆腐	いんげんのソテー	ねぎ焼き	茄子の煮物	春菊のソテー
	エネルギー 49 kcal 蛋白質 1.4 g 食塩 0.4 g	エネルギー 58 kcal 蛋白質 2.2 g 食塩 0.3 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 5.3 g 食塩 0.6 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 2.6 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 46 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g
単品デ	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(ブルーベリー)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グレープ)
	エネルギー 51 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 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 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 55 kcal 蛋白質 0.1 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 1519 kcal 蛋白質 56.1 g 食塩 6.6 g	エネルギー 1456 kcal 蛋白質 55.0 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1618 kcal 蛋白質 45.7 g 食塩 10.0 g	エネルギー 1656 kcal 蛋白質 59.6 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1757 kcal 蛋白質 48.8 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1592 kcal 蛋白質 49.9 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1759 kcal 蛋白質 56.7 g 食塩 8.9 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 : 2024年5月22日(水) ~ 2024年5月28日(火)

	水 22	木 23	金 24	土 25	日 26	月 27	火 28
朝食	米飯 かぼちゃサラダ はくさいのソテー	米飯 春菊の炒め物 カリフラワーのドレッシング和え	米飯 マカロニサラダ チンゲン菜のソテー	米飯 厚焼き卵 玉ねぎのポン酢和え	米飯 茄子の甘辛炒め ごぼうサラダ	米飯 春菊の炒め物 オニオンサラダ	米飯 カリフラワーのクリーム煮 チンゲン菜のソテー
	エネルギー 411 kcal 蛋白質 6.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 355 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 350 kcal 蛋白質 6.5 g 食塩 0.6 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 10.2 g 食塩 1.6 g	エネルギー 390 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 1.0 g	エネルギー 369 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 0.7 g	エネルギー 316 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 1.1 g
	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)	オムライス ｽｯﾌﾟ えんどうのチーズ和え コンソメスープ	米飯 ポトフ キャベツの炒め物 デザート(白桃缶)	米飯 角煮と豆腐の炊き合わせ もずく和え 清し汁(椎茸)	米飯 白身魚の竜田揚げ ひじきの煮物 味噌汁(里芋)	米飯 肉うどん(牛) はくさいの梅肉和え デザート(パイナップル)	カツとじ井 大根の煮物 味噌汁(あおさ)
	エネルギー 467 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 2.7 g	エネルギー 574 kcal 蛋白質 14.2 g 食塩 4.4 g	エネルギー 485 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 2.6 g	エネルギー 541 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 3.9 g	エネルギー 467 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 2.4 g	エネルギー 642 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 5.2 g	エネルギー 621 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 3.0 g
夕食	米飯 麻婆茄子(0-8日入) チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 中華スープ	米飯 さばの煮つけ ひじきとﾄﾞｰﾏﾝのソテー いんげんの胡麻和え 味噌汁(わかめ)	米飯 ◆鶏肉の天ぷら味噌だれ ほうれん草のからし和え 里芋の煮っころがし 清し汁(トコロ昆布)	米飯 カレーの照り焼き しろなのおかか和え いんげんの炒め物 味噌汁(はくさい)	米飯 八宝菜(豚) 小松菜の酢味噌和え がんもの煮物 中華スープ	米飯 豆腐ハンバーグ きゅうりの浅漬け たらこスパゲティ 味噌汁(ほうれん草)	米飯 鶏肉の照り焼き 人参しりしり さつまいもの煮物 清し汁(そうめん)
	エネルギー 572 kcal 蛋白質 16.5 g 食塩 4.6 g	エネルギー 542 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 4.3 g	エネルギー 685 kcal 蛋白質 25.9 g 食塩 2.5 g	エネルギー 460 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 2.9 g	エネルギー 527 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 4.1 g	エネルギー 523 kcal 蛋白質 16.6 g 食塩 4.4 g	エネルギー 682 kcal 蛋白質 26.9 g 食塩 2.7 g
	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(マスクット)	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(紅茶)	春雨サラダ 腸活ゼリー(巨峰)	焼きじゃが 腸活ゼリー(マンゴー)	オクラのお浸し 腸活ゼリー(ピーチ)	ピーマンのかき醤油炒め 腸活ゼリー(オレンジ)	しろなのお浸し 腸活ゼリー(ソルティライフ)
	エネルギー 53 kcal 蛋白質 3.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 134 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.3 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 40 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.8 g	エネルギー 85 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.8 g	エネルギー 16 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g
単品デ	腸活ゼリー(マスクット)	腸活ゼリー(紅茶)	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(オレンジ)	腸活ゼリー(ソルティライフ)
	エネルギー 52 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 51 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 51 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 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
単品小	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(マスクット)	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(紅茶)	春雨サラダ 腸活ゼリー(巨峰)	焼きじゃが 腸活ゼリー(マンゴー)	オクラのお浸し 腸活ゼリー(ピーチ)	ピーマンのかき醤油炒め 腸活ゼリー(オレンジ)	しろなのお浸し 腸活ゼリー(ソルティライフ)
エネルギー 1555 kcal 蛋白質 49.7 g 食塩 9.1 g	エネルギー 1654 kcal 蛋白質 49.8 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1642 kcal 蛋白質 46.5 g 食塩 6.3 g	エネルギー 1457 kcal 蛋白質 56.5 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1475 kcal 蛋白質 50.9 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1669 kcal 蛋白質 47.9 g 食塩 11.4 g	エネルギー 1673 kcal 蛋白質 57.0 g 食塩 7.6 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 : 2024年5月29日(水) ~ 2024年6月4日(火)

	水 29	木 30	金 31	土 1	日 2	月 3	火 4
朝食	米飯 かぼちゃサラダ れんこんの炒め煮	米飯 チキンボールのコンソメ煮 いんげんのソテー	米飯 しろなの炒め物 ビーンズサラダ				
	エネルギー - 432 kcal 蛋白質 6.2 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 356 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.2 g	エネルギー - 368 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 1.0 g				
昼食	米飯 タラのトマトソースかけ パプリカのマリネ きのこポタージュ	米飯 芋子煮(豚) 蒸ししゅうまい 味噌汁(なめこ)	米飯 豚肉と大根の胡麻味噌炒め ブロッコリーのマヨネーズ和え 清し汁(トロロ昆布)				
	エネルギー - 468 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 3.4 g	エネルギー - 522 kcal 蛋白質 20.8 g 食塩 2.8 g	エネルギー - 553 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 2.8 g				
夕食	米飯 牛肉のオスターソース炒め 小松菜のお浸し 茄子の煮物 味噌汁(えのき)	米飯 ◆あじの焼き南蛮カキルリス もずく和え じゃがいもの醤油炒め 味噌汁(青菜)	散らし寿司 春菊の磯辺和え 海老芋のそぼろ煮 味噌汁(わかめ)				
	エネルギー - 618 kcal 蛋白質 25.0 g 食塩 4.3 g	エネルギー - 593 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 3.2 g	エネルギー - 471 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.5 g				
単品小	もやしのガーリックソテー	ほうれん草の中華和え	キャベツのソテー				
	エネルギー - 58 kcal 蛋白質 3.6 g 食塩 0.5 g	エネルギー - 46 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 72 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.5 g				
単品デ	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(ウアハ)	腸活ゼリー(マスカット)				
	エネルギー - 55 kcal 蛋白質 0.1 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 - 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g				
	エネルギー - 1631 kcal 蛋白質 53.0 g 食塩 9.2 g	エネルギー - 1568 kcal 蛋白質 54.4 g 食塩 8.4 g	エネルギー - 1516 kcal 蛋白質 51.4 g 食塩 9.1 g				