

月間献立予定表（惣菜）

デリケア㈱茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
6/1 (土)	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうの炒め物	ホークハヤシライス ほうれん草のソテー デザート(カクテル缶)	米飯 ホキの味噌漬け焼き オクラの昆布和え れんこん金平 清し汁(わかめ)	茄子のマリネ 腸活ゼリー(紅茶)
6/2 (日)	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	米飯 肉団子のきのこあんかけ もやしの香味和え 中華スープ	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め ピーマンのソテー なめこのおろし和え 味噌汁(豆腐)	卵とじ 腸活ゼリー(巨峰)
6/3 (月)	米飯 茄子のミートソース煮 カリフラワーのサラダ	米飯 カレイのレモンペッパー焼き 小松菜の炒め物 コンソメスープ	米飯 牛肉コロック オクラのかき醤油和え ひじきの煮物 味噌汁(しめじ)	金平ごぼう 腸活ゼリー(マンゴー)
6/4 (火)	米飯 ベーコンエッグ フロッコリーのクリーム煮	米飯 しまほっけの塩麹やき きゅうりのゆかり和え 味噌汁(青菜)	米飯 豚肉の焼肉炒め 春菊のお浸し かぼちゃの煮物 清し汁(そうめん)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(和みず)
6/5 (水)	米飯 ほうれん草のソテー さつまいもサラダ	米飯 ラーメン しろうなの和え物 デザート(黄桃缶)	米飯 白身魚の揚げ浸し チンゲン菜のピーナツ和え 卵の花 味噌汁(椎茸)	焼き餃子 腸活ゼリー(ピーチ)
6/6 (木)	米飯 ハムエッグ ピーマンのソテー	米飯 おでん 長芋のしば漬け和え 味噌汁(えのき)	米飯 グリルチキン野菜ソース 海藻サラダ 豆腐のナゲット コンソメスープ	れんこんの炒め物 腸活ゼリー(カティアイ)
6/7 (金)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 ぶりの煮つけ 小松菜のお浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 牛肉の炒め物おろしポン酢かけ いんげんの和え物 ねぎ焼き 味噌汁(青菜)	揚げだし豆腐 腸活ゼリー(抹茶)
6/8 (土)	米飯 スクランブルエッグ ほうれん草の炒め物	米飯 海老フライ ナポリタン コンソメスープ	中華風炊き込みご飯 水ぎょうざ もやしの中華和え きゅうりのザーサイ和え	カリフラワーの甘酢和え 腸活ゼリー(和みず)
6/9 (日)	米飯 フロッコリーのソテー ピーンスサラダ	米飯 豚平焼き いんげんの胡麻和え 味噌汁(油揚げ)	米飯 メバルの幽庵焼き 春菊の磯辺和え さつまいもの煮物 清し汁(しめじ)	茄子の煮物 腸活ゼリー(マスカット)
6/10 (月)	米飯 ごぼうサラダ じゃこピーマン	米飯 ◆クリームスパゲティ スナッフえんどうのソテー デザート(パイン缶)	米飯 白身魚のカレーフリッター 冬瓜のかに棒あんかけ チンゲン菜のお浸し 清し汁(トロロ昆布)	かぼちゃサラダ 腸活ゼリー(紅茶)
6/11 (火)	米飯 のり塩ポテト 小松菜のソテー	米飯 麻婆春雨(c-8オイル入) もやしのナムル 生姜スープ	散らし寿司 フロッコリーのごま和え 大豆の煮物 味噌汁(わかめ)	蒸ししゅうまい 腸活ゼリー(巨峰)
6/12 (水)	米飯 ウインナーのコンソメ煮 カリフラワーのドレッシング和え	米飯 さばの塩麹やき きゅうりとツナの梅マヨ和え 味噌汁(なめこ)	米飯 木の葉とじ しろうなのからし和え ピーマンの甘辛炒め 味噌汁(あおさ)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(マンゴー)
6/13 (木)	米飯 いんげんの炒め物 玉ねぎのポン酢和え	米飯 鶏肉の唐揚げ 春菊のピーナツ和え 味噌汁(油揚げ)	洋風さつまいもご飯 ホークチャップ 春雨サラダ コンソメスープ	大根の煮物 腸活ゼリー(ピーチ)
6/14 (金)	米飯 ベーコンエッグ スナッフえんどうのソテー	米飯 カレーチキン(鶏)(C-8オイル入) オクラの昆布和え デザート(カクテル缶)	米飯 さわらの胡麻照り焼き きゅうりとわかめの酢の物 小松菜の煮浸し 味噌汁(豆腐)	れんこん金平 腸活ゼリー(和みず)
6/15 (土)	米飯 キャベツサラダ じゃこピーマン	米飯 白身魚の南蛮漬け カリフラワーのソテー 味噌汁(里芋)	米飯 ◆豆腐と野菜の田楽(鶏) ほうれん草の胡麻和え 清し汁(しめじ) ◆デザート(ハルミ)	いんげんの香味和え 腸活ゼリー(カティアイ)

月間献立予定表（惣菜）

デリケア㈱茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
6/16 (日)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 かに玉 スナップえんどうの梅肉和え 中華スープ	米飯 豚肉の生姜炒め 小松菜のおかか和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	高野豆腐の煮物 陽活セリ- (抹茶)
6/17 (月)	米飯 ハムエッグ ごぼうの炒め煮	カレーライス (牛) チーズサラダ デザート(黄桃缶)	米飯 タラと野菜のごまだれかけ ほうれん草のきなこ味噌和え 茄子の揚げ浸し 清し汁(トコロ昆布)	きのこソテー 陽活セリ- (グリーン)
6/18 (火)	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	わかめご飯 にゅうめん 長芋のしほ漬和え デザート (パイン缶)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き ポテトサラダ フロッコリーの炒め物 オミール入りミネストローネ	炒り豆腐 陽活セリ- (マスカット)
6/19 (水)	米飯 玉ねぎのボン酢和え スナップえんどうのソテー	米飯 とんかつ 小松菜とたくあん炒め物 味噌汁(わかめ)	揚げとひじきの散らし寿司 オクラのかき醤油和え かぼちゃの煮物 味噌汁(椎茸)	パプリカのピクルス 陽活セリ- (紅茶)
6/20 (木)	米飯 卵とじ きゅうりのサラダ	米飯 いかと厚揚げのチリソースかけ ねぎ焼き 中華スープ	米飯 しまほっけの塩焼き 春菊のおかか和え 大豆桜えび 味噌汁(えのき)	キャベツのザーサイ和え 陽活セリ- (巨峰)
6/21 (金)	米飯 ヒーマンのソテー れんこんサラダ	米飯 マスのムニエル カリフラワーの粒マスタード和え コンソメスープ	米飯 豚肉の甘辛炒め いんげんのヒーナツ和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	豆腐のナゲット 陽活セリ- (マンゴー)
6/22 (土)	米飯 肉団子のコンソメ煮 玉ねぎのボン酢和え	米飯 あじのなめろうフライ はくさいの浅漬 味噌汁(わかめ)	豆ご飯 鶏肉のカレー照り焼き 桜えび入りポテトサラダ 味噌汁(青菜)	卵の花 陽活セリ- (ピーチ)
6/23 (日)	米飯 ヒーンズサラダ 小松菜のソテー	米飯 冷やし中華 冬瓜の煮物 デザート(カクテル缶)	米飯 豆腐の卵きのごあんかけ もずく和え 野菜コロッケ 清し汁(トコロ昆布)	しろなのからし和え 陽活セリ- (和カブ)
6/24 (月)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 ホキの西京やき オクラの昆布和え 清し汁(青菜)	米飯 すぎ焼き(牛) きゅうりとかに棒の酢の物 さつまいもの煮物 味噌汁(えのき)	和風スパゲティ 陽活セリ- (VIIティイイ)
6/25 (火)	米飯 温野菜サラダ ほうれん草の炒め物	そぼろ丼(牛豚) 大根のピクルス 清し汁(わかめ)	米飯 さばの煮つけ いんげんの和え物 金平ごぼう 味噌汁(あおさ)	じゃがいものソテー 陽活セリ- (抹茶)
6/26 (水)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 じゃこヒーマン	米飯 鶏肉の照りマヨ生姜炒め 春菊のお浸し 味噌汁(しめじ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ けつえんどうのおかか和え 里芋の煮ころがし 味噌汁(小松菜)	茄子の煮物 陽活セリ- (グリーン)
6/27 (木)	米飯 マカロニサラダ キャベツのソテー	米飯 タラのたらこカレー入 フロッコリーの胡麻和え コンソメスープ	米飯 ◆豆腐と豚肉のねぎ塩炒め煮 チンゲン菜のナムル 蒸ししゅつまい 味噌汁(じゃがいも)	れんこんのそぼろ煮 陽活セリ- (マスカット)
6/28 (金)	米飯 はくさいの炒め物 ごぼうサラダ	米飯 ハイカラそば ほうれん草のからし和え デザート (パイン缶)	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 切干大根の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	かぼちゃの煮物 陽活セリ- (紅茶)
6/29 (土)	米飯 厚焼き卵 大根のドレッシング和え	米飯 ◆肉巻きフライ ヒーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(青菜)	米飯 豚しゃぶがれ 醤油だれ きゅうりとわかめの酢の物 揚げない大学いも 清し汁(そうめん)	高野豆腐の煮物 陽活セリ- (巨峰)
6/30 (日)	米飯 はくさいの炒め物 フロッコリーのマヨネーズ和え	米飯 肉じゃが(牛) 卵の花 味噌汁(椎茸)	鮭の散らし寿司 いんげんの和え物 里芋のそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	春菊のごま和え 陽活セリ- (マンゴー)

＜献立表＞

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A/禁止食)

年月日 : 2024年6月1日(土) ~ 2024年6月7日(金)

		土 1	日 2	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	温野菜サラダ	じゃがいものソテー	茄子のミートソース煮	ベーコンエッグ	ほうれん草のソテー	ハムエッグ	チキンボールのコンソメ煮	
	スナッパえんどうの炒め物	オニオンサラダ	カリフラワーのサラダ	ブロッコリーのクリーム煮	さつまいもサラダ	ピーマンのソテー	きゅうりのドレッシング和え	
	エネルギー 348 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.6 g	エネルギー 370 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.9 g	エネルギー 343 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 0.6 g	エネルギー 408 kcal 蛋白質 15.0 g 食塩 1.2 g	エネルギー 443 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.9 g	エネルギー 418 kcal 蛋白質 13.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー 352 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.1 g	
昼食	ポークハヤシライス	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ほうれん草のソテー	肉団子のきのこあんかけ	カレーのレモンペッパー焼き	しまほっけの塩麴やき	豆乳ラーメン	おでん	ぶりの煮つけ	
	デザート(カクテル缶)	もやしの香味和え	小松菜の炒め物	きゅうりのゆかり和え	しろな和え物	長芋のしば漬け和え	小松菜のお浸し	
	中華スープ	コンソメスープ	味噌汁(青菜)	デザート(黄桃缶)	味噌汁(えのき)	味噌汁(あおさ)		
エネルギー 579 kcal 蛋白質 21.1 g 食塩 3.4 g	エネルギー 538 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 4.1 g	エネルギー 440 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 2.7 g	エネルギー 361 kcal 蛋白質 17.8 g 食塩 2.2 g	エネルギー 591 kcal 蛋白質 19.0 g 食塩 5.5 g	エネルギー 460 kcal 蛋白質 18.5 g 食塩 3.4 g	エネルギー 548 kcal 蛋白質 23.7 g 食塩 3.4 g		
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ホキの味噌漬け焼き	鶏肉のトウチジャン炒め	牛肉コロッケ	豚肉の焼肉炒め	白身魚の揚げ浸し	グリルチキン野菜ソース	牛肉の炒め物おろしポン酢かけ	
	オクラの昆布和え	ピーマンのソテー	オクラのかき醤油和え	春菊のお浸し	チンゲン菜のピーナツ和え	海藻サラダ	いんげんの和え物	
	れんこん金平	なめこのおろし和え	ひじきの煮物	かぼちゃの煮物	卵の花	豆腐のナゲット	ねぎ焼き	
清し汁(わかめ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(しめじ)	清し汁(そうめん)	味噌汁(椎茸)	コーンスープ	味噌汁(青菜)		
エネルギー 450 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 3.1 g	エネルギー 602 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 3.5 g	エネルギー 601 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 4.1 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 26.1 g 食塩 3.2 g	エネルギー 633 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 784 kcal 蛋白質 29.0 g 食塩 3.1 g	エネルギー 559 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.2 g		
単品小	茄子のマリネ	卵とじ	金平ごぼう	切干大根の煮物	焼き餃子	れんこんの炒め物	揚げだし豆腐	
	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 114 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.6 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 1.4 g 食塩 0.4 g	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.3 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 79 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.4 g	
単品デ	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(オレンジ)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(カティア仔)	腸活ゼリー(抹茶)	
	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 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 38 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 1478 kcal 蛋白質 48.8 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1675 kcal 蛋白質 59.1 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1505 kcal 蛋白質 44.1 g 食塩 8.1 g	エネルギー 1467 kcal 蛋白質 60.3 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1775 kcal 蛋白質 51.4 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1772 kcal 蛋白質 62.0 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1593 kcal 蛋白質 59.6 g 食塩 8.4 g		

献立表

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A/禁止食)

年月日 : 2024年6月8日(土) ~ 2024年6月14日(金)

	土 8	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	スクランブルエッグ	ブロッコリーのソテー	ごぼうサラダ	のり塩ポテト	ウインナーのコンソメ煮	いんげんの炒め物	ベーコンエッグ
	ほうれん草の炒め物	ビーンズサラダ	じゃこピーマン	小松菜のソテー	カリフラワーのドレッシング和え	玉ねぎのボン酢和え	スナップえんどうのソテー
	エネルギー 398 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 9.5 g 食塩 0.8 g	エネルギー 350 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 0.8 g	エネルギー 316 kcal 蛋白質 5.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー 337 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.7 g	エネルギー 312 kcal 蛋白質 6.7 g 食塩 1.2 g	エネルギー 432 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	海老フライ	豚平焼き	◆クリームスパゲティ	麻婆春雨(0-8材入)	さばの塩麹やき	鶏肉の唐揚げ	クリームシチュー(鶏)(0-8材入)
	ナポリタン	いんげんの胡麻和え	スナップえんどうのソテー	もやしのナムル	きゅうりとツナの梅マヨ和え	春菊のピーナツ和え	オクラの昆布和え
	コンソメスープ	味噌汁(油揚げ)	デザート(パイン缶)	生姜スープ	味噌汁(なめこ)	味噌汁(油揚げ)	デザート(カクテル缶)
エネルギー 617 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 2.6 g	エネルギー 749 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 3.1 g	エネルギー 603 kcal 蛋白質 15.0 g 食塩 3.7 g	エネルギー 544 kcal 蛋白質 16.3 g 食塩 4.5 g	エネルギー 501 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 2.4 g	エネルギー 649 kcal 蛋白質 26.9 g 食塩 1.8 g	エネルギー 612 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 3.5 g	
夕食	中華風炊き込みご飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	洋風さつまいもご飯	米飯
	水ぎょうざ	メバルの幽庵焼き	白身魚のカレーフリッター	ブロッコリーのごま和え	木の葉とじ	ポークチャップ	さわらの胡麻照り焼き
	もやしの中華和え	春菊の磯辺和え	冬瓜のかに棒あんかけ	大豆の煮物	しろなのからし和え	春雨サラダ	きゅうりとわかめの酢の物
	きゅうりのザーサイ和え	さつまいもの煮物	チンゲン菜のお浸し	味噌汁(わかめ)	ピーマンの甘辛炒め	コンソメスープ	小松菜の煮浸し
エネルギー 521 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 6.3 g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 2.4 g	エネルギー 564 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 2.5 g	エネルギー 479 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 4.8 g	エネルギー 496 kcal 蛋白質 18.8 g 食塩 3.3 g	エネルギー 622 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.6 g	エネルギー 511 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.0 g	
単品小	カリフラワーの甘酢和え	茄子の煮物	かぼちゃサラダ	蒸ししゅうまい	ひじきの煮物	大根の煮物	れんこん金平
	エネルギー 51 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー 46 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 127 kcal 蛋白質 1.4 g 食塩 0.3 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.3 g	エネルギー 56 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 27 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	エネルギー 81 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.5 g
単品デ	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)	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)
	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 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 1638 kcal 蛋白質 50.6 g 食塩 10.7 g	エネルギー 1703 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1693 kcal 蛋白質 46.2 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1443 kcal 蛋白質 44.3 g 食塩 10.4 g	エネルギー 1439 kcal 蛋白質 50.8 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1661 kcal 蛋白質 57.9 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1686 kcal 蛋白質 58.2 g 食塩 8.1 g	

献立表

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A/禁止食)

年月日 : 2024年6月15日(土) ~ 2024年6月21日(金)

	土 15	日 16	月 17	火 18	水 19	木 20	金 21	
朝食	米飯 キャベツサラダ じゃこピーマン	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 ハムエッグ ごぼうの炒め煮	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	米飯 玉ねぎのボン酢和え スナップえんどうのソテー	米飯 卵とじ きゅうりのサラダ	米飯 ピーマンのソテー れんこんサラダ	
	エネルギー - 389 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 1.0 g	エネルギー - 414 kcal 蛋白質 9.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 436 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 360 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.3 g	エネルギー - 336 kcal 蛋白質 8.7 g 食塩 1.2 g	エネルギー - 408 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 347 kcal 蛋白質 6.0 g 食塩 0.6 g	
	昼食	米飯 白身魚の南蛮漬け カリフラワーのソテー 味噌汁(里芋)	米飯 かに玉 スナップえんどうの梅肉和え 中華スープ	カレーライス(牛) チーズサラダ デザート(黄桃缶)	わかめご飯 にゅうめん 長芋のしば漬け和え デザート(パイン缶)	米飯 とんかつ 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁(わかめ)	米飯 いかと厚揚げのチリソースかけ ねぎ焼き 中華スープ	米飯 マスのムニエル カリフラワーの粒マスタード和え コンソメスープ
		エネルギー - 549 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 481 kcal 蛋白質 17.2 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 689 kcal 蛋白質 19.7 g 食塩 4.0 g	エネルギー - 517 kcal 蛋白質 13.3 g 食塩 4.9 g	エネルギー - 544 kcal 蛋白質 14.7 g 食塩 2.6 g	エネルギー - 533 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 3.2 g	エネルギー - 520 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 2.4 g
夕食	米飯 ◆豆腐と野菜の田楽(鶏) ほうれん草の胡麻和え 清し汁(しめじ) ◆デザート(ハチュメロン)	米飯 豚肉の生姜炒め 小松菜のおかか和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	米飯 タラと野菜のごまだれかけ ほうれん草のきなこ味噌和え 茄子の揚げ浸し 清し汁(トロロ昆布)	米飯 鶏肉のオレンジマーメレード焼き ポテトサラダ ブロッコリーの炒め物 オートミール入りミネストローネ	揚げとひじきの散らし寿司 オクラのかき醤油和え かぼちゃの煮物 味噌汁(椎茸)	米飯 しまほっけの塩焼き 春菊のおかか和え 大豆桜えび 味噌汁(えのき)	米飯 豚肉の甘辛炒め いんげんのピーナツ和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	
	エネルギー - 528 kcal 蛋白質 21.1 g 食塩 3.4 g	エネルギー - 619 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.6 g	エネルギー - 456 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 2.8 g	エネルギー - 772 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 4.2 g	エネルギー - 524 kcal 蛋白質 13.5 g 食塩 5.1 g	エネルギー - 454 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 3.1 g	エネルギー - 648 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 3.4 g	
	単品小	いんげんの香味和え	高野豆腐の煮物	きのこソテー	炒り豆腐	パプリカのピクルス	キャベツのザーサイ和え	豆腐のナゲット
		エネルギー - 35 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 73 kcal 蛋白質 2.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー - 69 kcal 蛋白質 5.4 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 38 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 13 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 1.5 g	エネルギー - 134 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.3 g
単品デ	腸活ゼリー(ソルティイチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(クアパ)	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 - 38 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 - 1539 kcal 蛋白質 52.3 g 食塩 8.3 g	エネルギー - 1618 kcal 蛋白質 52.2 g 食塩 8.3 g	エネルギー - 1705 kcal 蛋白質 58.9 g 食塩 8.4 g	エネルギー - 1770 kcal 蛋白質 57.0 g 食塩 11.3 g	エネルギー - 1491 kcal 蛋白質 37.5 g 食塩 9.8 g	エネルギー - 1459 kcal 蛋白質 65.1 g 食塩 9.0 g	エネルギー - 1698 kcal 蛋白質 54.1 g 食塩 7.0 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場
 献立種類 : 惣菜(通常/A/禁止食)
 年月日 : 2024年6月22日(土) ~ 2024年6月28日(金)

	土 22	日 23	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28	
朝食	米飯 肉団子のコンソメ煮 玉ねぎのボン酢和え	米飯 ビーンズサラダ 小松菜のソテー	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 温野菜サラダ ほうれん草の炒め物	米飯 ウインナーのコンソメ煮 じゃこピーマン	米飯 マカロニサラダ キャベツのソテー	米飯 はくさいの炒め物 ごぼうサラダ	
	エネルギー - 361 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.8 g	エネルギー - 347 kcal 蛋白質 7.6 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 - 314 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 335 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 1.0 g	エネルギー - 382 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 351 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.8 g	
	昼食	米飯 あじのなめろうフライ はくさいの浅漬け 味噌汁(わかめ)	米飯 冷やし中華 冬瓜の煮物 デザート(カクテル缶)	米飯 ホキの西京焼き オクラの昆布和え 清し汁(青菜)	米飯 そぼろ丼(牛豚) 大根のピクルス 清し汁(わかめ)	米飯 鶏肉の照りマヨ生姜炒め 春菊のお浸し 味噌汁(しめじ)	米飯 タラのたらこクリームソース ブロッコリーの胡麻和え コンソメスープ	米飯 ハイカラそば ほうれん草のからし和え デザート(パイン缶)
		エネルギー - 414 kcal 蛋白質 11.4 g 食塩 2.4 g	エネルギー - 607 kcal 蛋白質 16.8 g 食塩 4.0 g	エネルギー - 364 kcal 蛋白質 17.9 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 596 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 3.1 g	エネルギー - 550 kcal 蛋白質 19.6 g 食塩 2.2 g	エネルギー - 436 kcal 蛋白質 20.4 g 食塩 3.9 g	エネルギー - 550 kcal 蛋白質 14.2 g 食塩 4.1 g
夕食	豆ご飯 鶏肉のカレー照り焼き 桜えび入りポテトサラダ 味噌汁(青菜)	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ もずく和え 野菜コロッケ 清し汁(トロロ昆布)	米飯 すき焼き(牛) きゅうりとかに棒の酢の物 さつまいもの煮物 味噌汁(えのき)	米飯 さばの煮つけ いんげんの和え物 金平ごぼう 味噌汁(あおさ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ ｽｯﾌﾟ えんどうのおかか和え 里芋の煮っころがし 味噌汁(小松菜)	米飯 ◆豆腐と豚肉のねぎ塩炒め煮 チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 味噌汁(じゃがいも)	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 切干大根の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	
	エネルギー - 647 kcal 蛋白質 26.1 g 食塩 2.2 g	エネルギー - 559 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 4.1 g	エネルギー - 645 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 4.2 g	エネルギー - 589 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 4.6 g	エネルギー - 582 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 2.1 g	エネルギー - 565 kcal 蛋白質 23.9 g 食塩 4.7 g	エネルギー - 605 kcal 蛋白質 26.8 g 食塩 3.0 g	
	単品小	卵の花 エネルギー - 68 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g	しろなのからし和え エネルギー - 24 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.8 g	和風スパゲティ エネルギー - 63 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.4 g	じゃがいものソテー エネルギー - 72 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.4 g	茄子の煮物 エネルギー - 46 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	れんこんのそぼろ煮 エネルギー - 68 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g	かぼちゃの煮物 エネルギー - 66 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g
		腸活ゼリー(ピーチ) エネルギー - 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(オレンジ) エネルギー - 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(ソルティライチ) エネルギー - 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(抹茶) エネルギー - 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(クアハ) エネルギー - 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(マスクット) エネルギー - 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(紅茶) エネルギー - 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
単品デ	エネルギー - 1541 kcal 蛋白質 49.6 g 食塩 7.4 g	エネルギー - 1587 kcal 蛋白質 47.7 g 食塩 9.9 g	エネルギー - 1522 kcal 蛋白質 57.2 g 食塩 8.6 g	エネルギー - 1626 kcal 蛋白質 57.9 g 食塩 9.2 g	エネルギー - 1564 kcal 蛋白質 50.7 g 食塩 6.0 g	エネルギー - 1503 kcal 蛋白質 54.2 g 食塩 10.2 g	エネルギー - 1621 kcal 蛋白質 49.9 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/禁止食)

年月日 : 2024年6月29日(土) ~ 2024年7月5日(金)

		土 29	日 30	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
朝食	米飯	米飯						
	厚焼き卵	はくさいの炒め物						
	大根のドレッシング和え	ブロッコリーのマネズ和え						
	エネルギー - 361 kcal 蛋白質 10.5 g	エネルギー - 366 kcal 蛋白質 9.4 g						
	食塩 1.2 g	食塩 0.9 g						
昼食	米飯	米飯						
	◆肉巻きフライ	肉じゃが(牛)						
	ピーマンとちくわの甘辛炒め	卵の花						
	味噌汁(青菜)	味噌汁(椎茸)						
	エネルギー - 510 kcal 蛋白質 16.9 g	エネルギー - 553 kcal 蛋白質 20.1 g						
	食塩 2.5 g	食塩 2.6 g						
夕食	米飯	鮭の散らし寿司						
	豚しゃぶ(特) 醤油だれ	いんげんの和え物						
	きゅうりとわかめの酢の物	里芋のそぼろ煮						
	揚げない大学いも	味噌汁(あおさ)						
	清し汁(そうめん)							
	エネルギー - 599 kcal 蛋白質 23.6 g	エネルギー - 482 kcal 蛋白質 16.0 g						
	食塩 3.2 g	食塩 4.4 g						
単品小	高野豆腐の煮物	春菊のごま和え						
	エネルギー - 53 kcal 蛋白質 3.1 g	エネルギー - 28 kcal 蛋白質 1.8 g						
	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g						
単品デ	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(マンゴー)						
	エネルギー - 51 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 0.0 g						
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g						
	エネルギー - 1574 kcal 蛋白質 54.1 g	エネルギー - 1478 kcal 蛋白質 47.3 g						
	食塩 7.9 g	食塩 9.0 g						