

月間献立予定表 (食材)

デリケア備菜工場

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	米飯 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
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
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 カレー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 牛肉コロケ 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
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 しまほっけの塩麹焼き きゅうりのゆかり和え 味噌汁(青菜)	米飯 豚肉の炒め物 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
6/5 (水)	米飯 ほうれん草のソテー さつまいもサラダ	米飯 豆乳ラーメン しろなのゆかり和え 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
6/6 (木)	米飯 ハムエッグ ピーマンのソテー	米飯 おでん 長手のしば漬け和え 味噌汁(えのき)	米飯 クルチキン野菜ソース 海藻サラダ 豆腐のオグレット コンソメスープ	れんこんの炒め物
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 ふりの煮つけ 小松菜のお浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 牛肉の炒め物おろしボン酢かけ いんげんの和え物 ねぎ焼き 味噌汁(青菜)	揚げだし豆腐
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 水きょうざ 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
6/9 (日)	米飯 フロッコリーのソテー ビーンズサラダ	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
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(ハイン缶)	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
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お仏入) 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
6/12 (水)	米飯 ワ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 さばの塩麹焼き 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
6/13 (木)	米飯 いんげんの炒め物 玉ねぎのボン酢和え	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
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 クリームシチュー(鶏)(C-8お仏入) 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 小松菜の香浸し 味噌汁(豆腐)	れんこん金平
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(ハインごぼう)	いんげんの香味和え

月間献立予定表 (食材)

デリケア備菜工場

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
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 加子の揚げ浸し 清し汁(トコロ昆布)	きのこソテー
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 長芋のしば漬け和え デザート(ハイン缶)	米飯 鶏肉のオレンジマーメイド焼き ポテトサラダ フロッコリーの炒め物 オトミル入りミネストローネ	炒り豆腐
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
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
6/21 (金)	米飯 ピーマンのソテー 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 いんげんのピーナツ和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	豆腐のナゲット
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 はくさいの浅漬け 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
6/23 (日)	米飯 ヒューズサラダ 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
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 ホキの西京焼き オクラの昆布和え 清し汁(青菜)	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)	和風スバゲティ
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
6/26 (水)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 じゃこピーマン	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 ソッ えんどうのおかか和え 里芋の煮っころかし 味噌汁(小松菜)	茄子の煮物
6/27 (木)	米飯 マカロニサラダ キャベツのソテー	米飯 タラのたらこクリームソース 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 蒸ししゅうまい 味噌汁(じゃがいも)	れんこんのそぼろ煮
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(ハイン缶)	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
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 ピーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(青菜)	米飯 豚しゃぶ7分 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
6/30 (日)	米飯 はくさいの炒め物 フロッコリーのミネストローネ和え	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

〈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
	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
	スナップえんどうの炒め物	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
	1人分 348 kcal 蛋白質 7.6 g	1人分 370 kcal 蛋白質 7.8 g	1人分 327 kcal 蛋白質 8.3 g	1人分 408 kcal 蛋白質 15.0 g	1人分 444 kcal 蛋白質 7.3 g	1人分 418 kcal 蛋白質 13.7 g	1人分 352 kcal 蛋白質 9.6 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.9 g	食塩 0.6 g	食塩 1.2 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 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
	ほうれん草のソテー	肉団子のきのこあんかけ	カレイのレモンペッパー焼き	しまほっけの塩麹焼き	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	しろなの和え物	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)
	1人分 579 kcal 蛋白質 21.1 g	1人分 538 kcal 蛋白質 21.5 g	1人分 440 kcal 蛋白質 21.0 g	1人分 361 kcal 蛋白質 17.8 g	1人分 591 kcal 蛋白質 19.0 g	1人分 462 kcal 蛋白質 19.3 g	1人分 548 kcal 蛋白質 23.6 g
食塩 3.4 g	食塩 4.1 g	食塩 2.7 g	食塩 2.2 g	食塩 5.6 g	食塩 2.9 g	食塩 3.4 g	
夕食	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	豚肉の炒め物	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	かぼちやの煮物	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)
1人分 450 kcal 蛋白質 19.2 g	1人分 602 kcal 蛋白質 21.8 g	1人分 601 kcal 蛋白質 13.9 g	1人分 603 kcal 蛋白質 26.0 g	1人分 576 kcal 蛋白質 21.5 g	1人分 743 kcal 蛋白質 25.8 g	1人分 559 kcal 蛋白質 23.5 g	
食塩 3.1 g	食塩 3.6 g	食塩 4.1 g	食塩 3.2 g	食塩 2.8 g	食塩 3.2 g	食塩 3.3 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
	1人分 86 kcal 蛋白質 0.9 g	1人分 114 kcal 蛋白質 8.0 g	1人分 72 kcal 蛋白質 0.9 g	1人分 49 kcal 蛋白質 1.4 g	1人分 57 kcal 蛋白質 2.3 g	1人分 72 kcal 蛋白質 0.8 g	1人分 79 kcal 蛋白質 2.7 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g
1人分 1463 kcal 蛋白質 48.8 g	1人分 1624 kcal 蛋白質 59.1 g	1人分 1440 kcal 蛋白質 44.1 g	1人分 1421 kcal 蛋白質 60.2 g	1人分 1668 kcal 蛋白質 50.1 g	1人分 1695 kcal 蛋白質 59.6 g	1人分 1538 kcal 蛋白質 59.4 g	
食塩 7.9 g	食塩 9.2 g	食塩 7.8 g	食塩 7.0 g	食塩 9.6 g	食塩 7.3 g	食塩 8.2 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	玉ねぎのポン酢和え	スナップえんどうのソテー
	1人分 - 398 kcal 蛋白質 14.1 g	1人分 - 381 kcal 蛋白質 9.5 g	1人分 - 350 kcal 蛋白質 8.2 g	1人分 - 316 kcal 蛋白質 5.8 g	1人分 - 337 kcal 蛋白質 7.8 g	1人分 - 312 kcal 蛋白質 6.7 g	1人分 - 432 kcal 蛋白質 14.3 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g	食塩 0.7 g	食塩 1.2 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才入)	さばの塩麹焼き	鶏肉の唐揚げ	クリームチヂミ(鶏)(0-8才入)
	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)
	1人分 - 617 kcal 蛋白質 13.9 g	1人分 - 749 kcal 蛋白質 19.8 g	1人分 - 603 kcal 蛋白質 15.0 g	1人分 - 524 kcal 蛋白質 16.6 g	1人分 - 501 kcal 蛋白質 22.3 g	1人分 - 608 kcal 蛋白質 25.6 g	1人分 - 612 kcal 蛋白質 18.9 g
食塩 2.6 g	食塩 3.2 g	食塩 3.7 g	食塩 4.8 g	食塩 2.4 g	食塩 1.8 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
	清し汁(しめじ)	清し汁(トロロ昆布)	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(わかめ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(豆腐)
1人分 - 522 kcal 蛋白質 20.8 g	1人分 - 476 kcal 蛋白質 22.5 g	1人分 - 564 kcal 蛋白質 21.7 g	1人分 - 479 kcal 蛋白質 19.8 g	1人分 - 497 kcal 蛋白質 18.9 g	1人分 - 622 kcal 蛋白質 23.5 g	1人分 - 513 kcal 蛋白質 23.4 g	
食塩 6.4 g	食塩 2.8 g	食塩 2.5 g	食塩 4.8 g	食塩 3.4 g	食塩 3.7 g	食塩 3.1 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
	1人分 - 51 kcal 蛋白質 1.9 g	1人分 - 25 kcal 蛋白質 1.0 g	1人分 - 131 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 - 53 kcal 蛋白質 2.4 g	1人分 - 56 kcal 蛋白質 1.9 g	1人分 - 27 kcal 蛋白質 0.8 g	1人分 - 81 kcal 蛋白質 1.5 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.8 g	食塩 0.3 g	食塩 0.5 g
	1人分 - 1588 kcal 蛋白質 50.7 g	1人分 - 1631 kcal 蛋白質 52.8 g	1人分 - 1648 kcal 蛋白質 46.2 g	1人分 - 1372 kcal 蛋白質 44.6 g	1人分 - 1391 kcal 蛋白質 50.9 g	1人分 - 1569 kcal 蛋白質 56.6 g	1人分 - 1638 kcal 蛋白質 58.1 g
	食塩 10.5 g	食塩 7.2 g	食塩 7.3 g	食塩 10.4 g	食塩 7.3 g	食塩 7.0 g	食塩 7.9 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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	キャベツサラダ	マカロニソテー	ハムエッグ	肉団子のコンソメ煮	玉ねぎのポン酢和え	卵とじ	ピーマンのソテー
	じゃこピーマン	オニオンサラダ	ごぼうの炒め煮	チンゲン菜のソテー	スナップえんどうのソテー	きゅうりのサラダ	れんこんサラダ
	1人当り 389 kcal 蛋白質 7.5 g	1人当り 414 kcal 蛋白質 9.1 g	1人当り 436 kcal 蛋白質 14.3 g	1人当り 360 kcal 蛋白質 9.6 g	1人当り 336 kcal 蛋白質 8.7 g	1人当り 408 kcal 蛋白質 13.9 g	1人当り 347 kcal 蛋白質 6.0 g
	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 1.3 g	食塩 1.2 g	食塩 0.9 g	食塩 0.6 g
昼食	米飯	米飯	カレーライス(牛)	わかめご飯	米飯	米飯	米飯
	白身魚の南蛮漬け	かに玉	チーズサラダ	にゅうめん	とんかつ	いかと厚揚げのチリソースかけ	マスのムニエル
	カリフラワーのソテー	スナップえんどうの梅肉和え	デザート(黄桃缶)	長芋のしば漬け和え	小松菜とたくあんの炒め物	ねぎ焼き	カリフラワーの粒マスタード和え
	味噌汁(里芋)	中華スープ	デザート(黄桃缶)	デザート(パイン缶)	味噌汁(わかめ)	中華スープ	コンソメスープ
	1人当り 549 kcal 蛋白質 21.7 g	1人当り 482 kcal 蛋白質 17.2 g	1人当り 689 kcal 蛋白質 19.8 g	1人当り 495 kcal 蛋白質 13.1 g	1人当り 544 kcal 蛋白質 14.7 g	1人当り 533 kcal 蛋白質 24.7 g	1人当り 520 kcal 蛋白質 20.5 g
食塩 2.7 g	食塩 4.0 g	食塩 4.0 g	食塩 3.6 g	食塩 2.6 g	食塩 3.2 g	食塩 2.4 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	米飯
	◆豆腐と野菜の田楽(鶏)	豚肉の生姜炒め	タラと野菜のごまだれかけ	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	オクラのかき醤油和え	しまほっけの塩焼き	豚肉の甘辛炒め
	ほうれん草の胡麻和え	小松菜のおかか和え	ほうれん草のきなこ味噌和え	ポテトサラダ	かぼちゃの煮物	春菊のおかか和え	いんげんのピーナツ和え
	清し汁(しめじ)	揚げない大学いも	茄子の揚げ浸し	ブロッコリーの炒め物	味噌汁(椎茸)	大豆桜えび	ひじきの煮物
	◆デザート(ハネジ ユメロン)	味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布)	オートミール入りミネストローネ	味噌汁(えのき)	味噌汁(えのき)	味噌汁(あおさ)
1人当り 516 kcal 蛋白質 21.0 g	1人当り 619 kcal 蛋白質 22.8 g	1人当り 481 kcal 蛋白質 22.1 g	1人当り 771 kcal 蛋白質 28.7 g	1人当り 528 kcal 蛋白質 13.4 g	1人当り 454 kcal 蛋白質 25.6 g	1人当り 607 kcal 蛋白質 24.3 g	
食塩 3.6 g	食塩 2.7 g	食塩 2.8 g	食塩 4.2 g	食塩 5.1 g	食塩 3.1 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
	1人当り 35 kcal 蛋白質 2.0 g	1人当り 49 kcal 蛋白質 3.0 g	1人当り 73 kcal 蛋白質 2.8 g	1人当り 69 kcal 蛋白質 5.4 g	1人当り 38 kcal 蛋白質 0.6 g	1人当り 14 kcal 蛋白質 1.0 g	1人当り 134 kcal 蛋白質 2.0 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 1.5 g	食塩 0.3 g
1人当り 1489 kcal 蛋白質 52.2 g	1人当り 1564 kcal 蛋白質 52.1 g	1人当り 1679 kcal 蛋白質 59.0 g	1人当り 1695 kcal 蛋白質 56.8 g	1人当り 1446 kcal 蛋白質 37.4 g	1人当り 1409 kcal 蛋白質 65.2 g	1人当り 1608 kcal 蛋白質 52.8 g	
食塩 8.2 g	食塩 8.3 g	食塩 8.1 g	食塩 9.7 g	食塩 9.5 g	食塩 8.7 g	食塩 6.7 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉団子のコンソメ煮	ビーンズサラダ	スクランブルエッグ	温野菜サラダ	ウインナーのコンソメ煮	マカロニサラダ	はくさいの炒め物
	玉ねぎのポン酢和え	小松菜のソテー	カリフラワーの炒め物	ほうれん草の炒め物	じゃこピーマン	キャベツのソテー	ごぼうサラダ
	1人分 [※] - 361 kcal 蛋白質 10.1 g	1人分 [※] - 347 kcal 蛋白質 7.6 g	1人分 [※] - 412 kcal 蛋白質 15.3 g	1人分 [※] - 314 kcal 蛋白質 7.8 g	1人分 [※] - 335 kcal 蛋白質 8.2 g	1人分 [※] - 382 kcal 蛋白質 7.0 g	1人分 [※] - 351 kcal 蛋白質 7.1 g
	食塩 1.8 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	そばろ丼(牛豚)	米飯	米飯	米飯
	あじのなめろうフライ	冷やし中華	ホキの西京焼き	大根のピクルス	鶏肉の照りマヨ生姜炒め	タラのたらこクリームソース	ハイカラそば
	はくさいの浅漬け	冬瓜の煮物	オクラの昆布和え	清し汁(わかめ)	春菊のお浸し	ブロッコリーの胡麻和え	ほうれん草のからし和え
	味噌汁(わかめ)	デザート(カクテル缶)	清し汁(青菜)		味噌汁(しめじ)	コンソメスープ	デザート(パイン缶)
	1人分 [※] - 414 kcal 蛋白質 11.5 g	1人分 [※] - 607 kcal 蛋白質 16.8 g	1人分 [※] - 364 kcal 蛋白質 17.9 g	1人分 [※] - 596 kcal 蛋白質 22.9 g	1人分 [※] - 550 kcal 蛋白質 19.6 g	1人分 [※] - 436 kcal 蛋白質 20.4 g	1人分 [※] - 530 kcal 蛋白質 14.2 g
食塩 2.4 g	食塩 4.0 g	食塩 2.7 g	食塩 3.1 g	食塩 2.3 g	食塩 3.9 g	食塩 3.0 g	
夕食	豆ご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉のカレー照り焼き	豆腐の卵きのこあんかけ	すき焼き(牛)	さばの煮つけ	白身魚の磯辺揚げ	◆豆腐と豚肉のねぎ塩炒め煮	鶏肉のハニーマスタード焼き
	桜えび入りポテトサラダ	もずく和え	きゅうりとかに棒の酢の物	いんげんの和え物	ｽｯﾌﾟ えんどうのおかか和え	チンゲン菜のナムル	カリフラワーの甘酢和え
	味噌汁(青菜)	野菜コロッケ	さつまいもの煮物	金平ごぼう	里芋の煮っころがし	蒸ししゅうまい	切干大根の煮物
		清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(えのき)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜)	味噌汁(じゃがいも)	味噌汁(玉ねぎ・人参)
1人分 [※] - 646 kcal 蛋白質 26.1 g	1人分 [※] - 559 kcal 蛋白質 21.8 g	1人分 [※] - 645 kcal 蛋白質 21.6 g	1人分 [※] - 589 kcal 蛋白質 25.5 g	1人分 [※] - 582 kcal 蛋白質 21.9 g	1人分 [※] - 565 kcal 蛋白質 23.9 g	1人分 [※] - 605 kcal 蛋白質 26.8 g	
食塩 2.3 g	食塩 4.1 g	食塩 4.2 g	食塩 4.6 g	食塩 2.1 g	食塩 4.7 g	食塩 3.0 g	
単品小	卵の花	しろなのからし和え	和風スパゲティ	じゃがいものソテー	茄子の煮物	れんこんのそばろ煮	かぼちやの煮物
	1人分 [※] - 68 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 [※] - 25 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 [※] - 63 kcal 蛋白質 2.4 g	1人分 [※] - 72 kcal 蛋白質 1.5 g	1人分 [※] - 25 kcal 蛋白質 1.0 g	1人分 [※] - 68 kcal 蛋白質 2.9 g	1人分 [※] - 70 kcal 蛋白質 1.7 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.9 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g
1人分 [※] - 1489 kcal 蛋白質 49.7 g	1人分 [※] - 1538 kcal 蛋白質 47.8 g	1人分 [※] - 1484 kcal 蛋白質 57.2 g	1人分 [※] - 1571 kcal 蛋白質 57.7 g	1人分 [※] - 1492 kcal 蛋白質 50.7 g	1人分 [※] - 1451 kcal 蛋白質 54.2 g	1人分 [※] - 1556 kcal 蛋白質 49.8 g	
食塩 7.2 g	食塩 9.7 g	食塩 8.3 g	食塩 8.9 g	食塩 5.8 g	食塩 9.9 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	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	ブロッコリーのマヨネーズ和え						
	エネルギー - 361 kcal 蛋白質 10.5 g 食塩 1.2 g	エネルギー - 366 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 0.9 g						
昼食	米飯	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 食塩 2.5 g	エネルギー - 553 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 2.6 g						
夕食	米飯	鮭の散らし寿司	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 - 602 kcal 蛋白質 23.9 g 食塩 3.2 g	エネルギー - 482 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.5 g						
単品小	高野豆腐の煮物	春菊のごま和え	春菊のごま和え					
	エネルギー - 53 kcal 蛋白質 3.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 28 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.8 g						
	エネルギー - 1526 kcal 蛋白質 54.4 g 食塩 7.6 g	エネルギー - 1429 kcal 蛋白質 47.3 g 食塩 8.8 g						