

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
8/1 (木)	米飯 さつまいもサラダ ピーマンのソテー	米飯 豚バラ大根 小松菜のお浸し 味噌汁(えのき・わかめ)	米飯 メバルの幽庵焼き スナッフえんどうの中華和え 金平ごぼう 味噌汁(なめこ・あげ)	大豆桜えび 腸活ゼリー(アパ)
8/2 (金)	米飯 茄子のミートソース煮 大根サラダ	米飯 牛肉の焼肉炒め 春菊のおかか和え 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	米飯 ◆真沢山豚汁 きゅうりとしらすの酢の物 コロッケ デザート(すいか)	ねぎ焼き 腸活ゼリー(マカド)
8/3 (土)	米飯 ビーンズサラダ いんげんの炒め物	米飯 さばの味噌煮 オクラのかき醤油和え 清し汁(トロロ昆布)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き パプリカのマリネ ブロッコリーのソテー オトミル入りミネストローネ	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(紅茶)
8/4 (日)	米飯 卵とじ カリフラワーのクリーム煮	ハヤシライス(牛) スナッフえんどうのチーズ和え デザート(カクテル缶)	米飯 タラのおろしソース ほうれん草のからし和え れんごんの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	はくさいの炒め物 腸活ゼリー(マンゴー)
8/5 (月)	米飯 じゃがいものソテー きゅうりのドレッシング和え	米飯 ミンチカツ 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 水きょうざ 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(青りんご)
8/6 (火)	米飯 マカロニサラダ 小松菜の炒め物	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・あげ)	◆かにかま入り散らし寿司 春菊のかき醤油和え 高野豆腐の煮物 清し汁(そうめん)	かぼちゃの煮物 腸活ゼリー(巨峰)
8/7 (水)	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 木の葉とじ いんげんのソテー 味噌汁(里芋・しめじ)	米飯 ハンバーグ(C-8オイル入り) 茄子のマリネ じゃこピーマン 味噌汁(ほうれん草・人参)	大根の煮物 腸活ゼリー(ピーチ)
8/8 (木)	米飯 スクランブルエッグ しろなの塩だれ炒め	米飯 冷やし中華 れんごんのそぼろ煮 デザート(ハイン缶)	米飯 いかと里芋の煮物 チンゲン菜の柚子和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	ブロッコリーのおかか和え 腸活ゼリー(カブ)
8/9 (金)	米飯 さつまいもサラダ ピーマンのソテー	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 スナッフえんどうのごま油和え 味噌汁(えのき・わかめ)	米飯 ぶりの煮つけ 小松菜の酢味噌和え 茄子の甘辛炒め 清し汁(トロロ昆布)	ナポリタン 腸活ゼリー(カレライイ)
8/10 (土)	米飯 厚焼き卵 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・あげ)	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(大根・わかめ)	卵の花 腸活ゼリー(抹茶)
8/11 (日)	米飯 肉団子のクリーム煮 いんげんのカレーソテー	米飯 鶏肉の唐揚げ ほうれん草のかき醤油和え 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	◆鮭としらすの散らし寿司 ブロッコリーのマネズ和え ごぼうの炒め物 清し汁(青菜・人参)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(アパ)
8/12 (月)	米飯 チンゲン菜の炒め物 ビーンズサラダ	米飯 冷やしたぬきそば 春菊のからし和え デザート(黄桃缶)	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・あげ)	スナッフえんどうの中華和え 腸活ゼリー(マカド)
8/13 (火)	米飯 茄子のミートソース煮 じゃこピーマン	米飯 ホキの味噌漬け焼き 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(しめじ・わかめ)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(紅茶)
8/14 (水)	米飯 マカロニソテー キャベツのドレッシング和え	米飯 おでん はくさいの浅漬け 味噌汁(えのき・あげ)	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・玉ねぎ)	人参しりしり 腸活ゼリー(マンゴー)
8/15 (木)	米飯 ウイ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 サーサイ和え はるさめスープ	米飯 コロッケ 金平ごぼう 春菊の和え物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	炒り豆腐 腸活ゼリー(青りんご)

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
8/16 (金)	米飯 卵とじ 小松菜の炒め物	米飯 カリバタチキン 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・人参)	いんげんのソテー 腸活ゼリー(巨峰)
8/17 (土)	米飯 シャーマンポテト ピーマンの炒め物	米飯 さわらの南部焼き チンゲン菜のお浸し 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 豚肉といなりの炊き合わせ ひじきサラダ カリフラワーのソテー 味噌汁(椎茸・わかめ)	ねぎ焼き 腸活ゼリー(ピーチ)
8/18 (日)	米飯 ハムエッグ オニオンサラダ	米飯 豚しゃぶがじ 醤油だれ もずく和え 清し汁(そうめん)	米飯 白身魚フライ 小松菜のお浸し さつまいもの煮物 味噌汁(大根・しめじ)	茄子の煮物 腸活ゼリー(カブ)
8/19 (月)	米飯 スナッフえんどうの炒め物 キャベツのドレッシング和え	米飯 ◆夏野菜チャンフルー(豚) フロッコリーのマネー和え 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	米飯 マスの味噌マヨ焼き 大根のピクルス 和風スパゲティ コンソメスープ	春菊の煮浸し 腸活ゼリー(カブ)
8/20 (火)	米飯 かぼちゃサラダ しろなのソテー	米飯 海鮮焼きそば きゅうりの梅肉和え 清し汁(トロロ昆布)	米飯 麻婆茄子(C-8才入) 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(抹茶)
8/21 (水)	米飯 春菊の炒め物 カリフラワーのドレッシング和え	タコライス アップ えんどうのチーズ和え ◆コンソメレモンスープ	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(椎茸・わかめ)	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(バナナ)
8/22 (木)	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 里芋の煮っころがし 清し汁(トロロ昆布)	春雨サラダ 腸活ゼリー(マカド)
8/23 (金)	米飯 厚焼き卵 玉ねぎのボン酢和え	米飯 芋子煮(豚) もずく和え 味噌汁(豆腐)	米飯 カレイの照り焼き しろなのおかつ和え いんげんの炒め物 味噌汁(はくさい・あげ)	焼きじゃが 腸活ゼリー(紅茶)
8/24 (土)	米飯 茄子の甘辛炒め 温野菜サラダ	米飯 ◆マクワの竜田揚げ ひじきの煮物 味噌汁(里芋・あげ)	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(マンゴー)
8/25 (日)	米飯 春菊の炒め物 オニオンサラダ	米飯 冷やし肉うどん(牛) はくさいの梅肉和え デザート(ハイン缶)	米飯 鶏肉の照り焼き 人参しりしり さつまいもの煮物 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ピーマンのかき醤油炒め 腸活ゼリー(青りんご)
8/26 (月)	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 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(キャベツ・玉ねぎ)	しろなのお浸し 腸活ゼリー(巨峰)
8/27 (火)	米飯 かぼちゃサラダ れんごんの炒め煮	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・わかめ)	ほうれん草のガーリックソテー 腸活ゼリー(ピーチ)
8/28 (水)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 いんげんのソテー	米飯 ◆豚玉大根煮 蒸ししゅうまい 味噌汁(なめこ・あげ)	米飯 あじの焼き南蛮外カブス オクラの和え物 じゃがいもの醤油炒め 味噌汁(青菜・人参)	もずく和え 腸活ゼリー(カブ)
8/29 (木)	米飯 しろなの炒め物 ピーンスサラダ	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め なめこのおろし和え 清し汁(トロロ昆布)	散らし寿司 春菊の磯辺和え 冬瓜のそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	キャベツのソテー 腸活ゼリー(カブ)
8/30 (金)	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうの炒め物	夏野菜カレーライス(豚) ほうれん草のソテー デザート(カクテル缶)	米飯 赤魚の幽庵焼き オクラの昆布和え れんごん金平 味噌汁(あげ・わかめ)	トマトのマリネ 腸活ゼリー(抹茶)
8/31 (土)	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	米飯 鶏団子のきのこあんかけ いんげんの香味和え 中華スープ	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 ピーマンのソテー 清し汁(豆腐)	卵とじ 腸活ゼリー(バナナ)

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8月1日(木) ~ 2024年8月7日(水)

	木 1	金 2	土 3	日 4	月 5	火 6	水 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	じゃがいものソテー	マカロニサラダ	ウインナーのコンソメ煮
	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	きゅうりのドレッシング和え	小松菜の炒め物	カリフラワーの炒め物
	エネルギー 432 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 402 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 1.4 g	エネルギー 357 kcal 蛋白質 7.1 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 350 kcal 蛋白質 8.8 g 食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	米飯	ハヤシライス(牛)	米飯	米飯	米飯
	豚バラ大根	牛肉の焼肉炒め	さばの味噌煮	スナップえんどうのチーズ和え	ミンチカツ	豚肉の甘辛炒め	木の葉とじ
	小松菜のお浸し	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	キャベツのピーナツ和え	いんげんのソテー
	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)	清し汁(トロロ昆布)		味噌汁(あおさ)	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(里芋・しめじ)
エネルギー 609 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 2.8 g	エネルギー 551 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.7 g	エネルギー 522 kcal 蛋白質 24.2 g 食塩 3.8 g	エネルギー 622 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 3.5 g	エネルギー 557 kcal 蛋白質 14.4 g 食塩 3.2 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 24.0 g 食塩 2.5 g	エネルギー 458 kcal 蛋白質 17.5 g 食塩 2.3 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯	◆かにかま入り散らし寿司	米飯
	メバルの幽庵焼き	◆具沢山豚汁	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	タラのおろしソース	水ぎょうざ	春菊のかき醤油和え	ハンバーグ(C-8オイルソース)
	スナップえんどうの中華和え	きゅうりとしらすの酢の物	パプリカのマリネ	ほうれん草のからし和え	ブロッコリーの中華和え	高野豆腐の煮物	茄子のマリネ
	金平ごぼう	コロケ	ブロッコリーのソテー	れんこんの炒め物	大根の浅漬け	清し汁(そうめん)	じゃこピーマン
味噌汁(なめこ・あげ)	デザート(すいか)	オートミール入りミネストローネ	味噌汁(玉ねぎ・人参)			味噌汁(ほうれん草・人参)	
エネルギー 493 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 2.6 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 2.9 g	エネルギー 725 kcal 蛋白質 31.0 g 食塩 4.6 g	エネルギー 460 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 3.3 g	エネルギー 507 kcal 蛋白質 17.9 g 食塩 5.4 g	エネルギー 493 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.4 g	エネルギー 606 kcal 蛋白質 17.1 g 食塩 4.0 g	
単品小	大豆桜えび	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	かぼちゃの煮物	大根の煮物
	エネルギー 83 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.8 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 54 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g	エネルギー 24 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.3 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(マンゴー)	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	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	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 49 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 0.1 g	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 1688 kcal 蛋白質 57.1 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1602 kcal 蛋白質 55.7 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1787 kcal 蛋白質 64.8 g 食塩 9.7 g	エネルギー 1568 kcal 蛋白質 59.2 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1527 kcal 蛋白質 41.1 g 食塩 10.3 g	エネルギー 1577 kcal 蛋白質 49.8 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1489 kcal 蛋白質 44.4 g 食塩 7.9 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8月8日(木) ~ 2024年8月14日(水)

	木 8	金 9	土 10	日 11	月 12	火 13	水 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	さつまいもサラダ	厚焼き卵	肉団子のクリーム煮	チンゲン菜の炒め物	茄子のミートソース煮	マカロニソテー
	しろなの塩だれ炒め	ピーマンのソテー	カリフラワーのドレッシング和え	いんげんのカレーソテー	ビーンズサラダ	じゃこピーマン	キャベツのドレッシング和え
	エネルギー 385 kcal 蛋白質 12.2 g 食塩 0.9 g	エネルギー 448 kcal 蛋白質 7.2 g 食塩 0.7 g	エネルギー 367 kcal 蛋白質 11.7 g 食塩 1.2 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	エネルギー 328 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 380 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	冷やし中華	鶏肉と野菜の炒め煮	しまほっけの塩焼き	鶏肉の唐揚げ	冷やしためきそば	ホキの味噌漬け焼き	おでん
	れんこんのそぼろ煮	スナップえんどうのごま油和え	しろなのお浸し	ほうれん草のかき醤油和え	春菊のからし和え	オクラの昆布和え	はくさいの浅漬け
	デザート(パイン缶)	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(なめこ・あげ)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	デザート(黄桃缶)	清し汁(豆腐)	味噌汁(えのき・あげ)
エネルギー 749 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 4.0 g	エネルギー 537 kcal 蛋白質 21.1 g 食塩 2.9 g	エネルギー 384 kcal 蛋白質 19.0 g 食塩 2.2 g	エネルギー 614 kcal 蛋白質 25.9 g 食塩 2.1 g	エネルギー 514 kcal 蛋白質 16.3 g 食塩 3.9 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 19.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー 456 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 3.9 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	◆鮭としらすの散らし寿司	米飯	米飯	枝豆ご飯
	いかと里芋の煮物	ぶりの煮つけ	すき焼き(牛)	ブロッコリーのマネズ和え	白身魚のゆかり揚げ	豚肉の生姜炒め	鶏肉のハニーマスタード焼き
	チンゲン菜の柚子和え	小松菜の酢味噌和え	オクラの梅おかか和え	ごぼうの炒め物	小松菜のお浸し	ブロッコリーのおかか和え	しろなの香味和え
	ひじきの煮物	茄子の甘辛炒め	ミニお好み焼き	清し汁(青菜・人参)	がんもの煮物	いとこ煮	味噌汁(さつまいも・玉ねぎ)
味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(大根・わかめ)		味噌汁(里芋・あげ)	味噌汁(しめじ・わかめ)		
エネルギー 472 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 4.2 g	エネルギー 617 kcal 蛋白質 24.2 g 食塩 3.6 g	エネルギー 583 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 4.8 g	エネルギー 509 kcal 蛋白質 16.7 g 食塩 3.5 g	エネルギー 562 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 2.5 g	エネルギー 603 kcal 蛋白質 26.0 g 食塩 3.2 g	エネルギー 571 kcal 蛋白質 27.0 g 食塩 3.1 g	
単品小	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	スナップえんどうの中華和え	切干大根の煮物	人参しりしり
	エネルギー 24 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.7 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	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
	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(リルティライイ)	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(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 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 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	
エネルギー 1680 kcal 蛋白質 57.8 g 食塩 10.1 g	エネルギー 1742 kcal 蛋白質 55.2 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1457 kcal 蛋白質 54.9 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1618 kcal 蛋白質 55.5 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1586 kcal 蛋白質 51.6 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1410 kcal 蛋白質 54.5 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1514 kcal 蛋白質 55.8 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)

年月日 : 2024年8月15日(木) ~ 2024年8月21日(水)

	木 15	金 16	土 17	日 18	月 19	火 20	水 21
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	卵とじ	ジャーマンポテト	ハムエッグ	スナップえんどうの炒め物	かぼちゃサラダ	春菊の炒め物
	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	キャベツのドレッシング和え	しろなのソテー	カリフラワーのドレッシング和え
	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 375 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 356 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.6 g	エネルギー 411 kcal 蛋白質 7.2 g 食塩 0.9 g	エネルギー 356 kcal 蛋白質 10.2 g 食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉団子の甘酢あん	ガリバタチキン	さわらの南部焼き	豚しゃぶ7割 醤油だれ	◆夏野菜チャンプルー(豚)	海鮮焼きそば	スナップえんどうのチーズ和え
	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	ブロッコリーのマネズ和え	きゅうりの梅肉和え	◆コンソメレモンスープ
	はるさめスープ	ポタージュ	味噌汁(玉ねぎ・人参)	清し汁(そうめん)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)	清し汁(トコロ昆布)	
エネルギー 605 kcal 蛋白質 19.5 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 505 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 2.6 g	エネルギー 479 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 3.0 g	エネルギー 652 kcal 蛋白質 29.5 g 食塩 3.4 g	エネルギー 519 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 4.7 g	エネルギー 517 kcal 蛋白質 17.1 g 食塩 3.2 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	コロッケ	白身魚の揚げ浸し	豚肉といなりの炊き合わせ	白身魚フライ	マスの味噌マヨ焼き	麻婆茄子(0-8才入)	さばの煮つけ
	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	チンゲン菜のナムル	ひじきとピーマンのソテー
	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	蒸ししゅうまい	いんげんの胡麻和え
味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(青菜・人参)	味噌汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(大根・しめじ)	コンソメスープ	中華スープ	味噌汁(椎茸・わかめ)	
エネルギー 618 kcal 蛋白質 14.6 g 食塩 3.7 g	エネルギー 600 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 550 kcal 蛋白質 23.4 g 食塩 3.1 g	エネルギー 655 kcal 蛋白質 15.1 g 食塩 2.4 g	エネルギー 604 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.7 g	エネルギー 572 kcal 蛋白質 16.5 g 食塩 4.6 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 23.1 g 食塩 4.4 g	
単品小	炒り豆腐	いんげんのソテー	ねぎ焼き	茄子の煮物	春菊の煮浸し	高野豆腐の煮物	豆腐のナゲット
	エネルギー 68 kcal 蛋白質 5.3 g 食塩 0.6 g	エネルギー 59 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.6 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 33 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.6 g	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
単品デ	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ブルーベリー)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グレープ)
	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.1 g	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 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	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 1683 kcal 蛋白質 46.5 g 食塩 10.5 g	エネルギー 1640 kcal 蛋白質 60.2 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1517 kcal 蛋白質 54.6 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1665 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1683 kcal 蛋白質 61.5 g 食塩 8.6 g	エネルギー 1610 kcal 蛋白質 45.6 g 食塩 11.2 g	エネルギー 1582 kcal 蛋白質 52.4 g 食塩 9.1 g	

献立表

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A)

年月日 : 2024年8月22日(木) ~ 2024年8月28日(水)

	木 22	金 23	土 24	日 25	月 26	火 27	水 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	マカロニサラダ	厚焼き卵	茄子の甘辛炒め	春菊の炒め物	カリフラワーのクリーム煮	かぼちゃサラダ	チキンボールのコンソメ煮
	チンゲン菜のソテー	玉ねぎのポン酢和え	温野菜サラダ	オニオンサラダ	チンゲン菜のソテー	れんこんの炒め煮	いんげんのソテー
	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 368 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.9 g	エネルギー 369 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 0.7 g	エネルギー 317 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 1.1 g	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
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	カツとじ丼	米飯	米飯
	ポトフ	芋子煮(豚)	◆マグロの竜田揚げ	冷やし肉うどん(牛)	大根の煮物	タラのトマトソースかけ	◆豚玉大根煮
	キャベツの炒め物	もずく和え	ひじきの煮物	はくさいの梅肉和え	味噌汁(あおさ)	パプリカのマリネ	蒸ししゅうまい
	デザート(白桃缶)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(里芋・あげ)	デザート(パイン缶)		きのこポタージュ	味噌汁(なめこ・あげ)
	エネルギー 485 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 2.6 g	エネルギー 494 kcal 蛋白質 19.4 g 食塩 3.3 g	エネルギー 500 kcal 蛋白質 27.2 g 食塩 2.3 g	エネルギー 623 kcal 蛋白質 20.4 g 食塩 4.9 g	エネルギー 621 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 3.0 g	エネルギー 468 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 3.4 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 20.4 g 食塩 3.7 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉の天ぷら味噌だれ	カレイの照り焼き	八宝菜(豚)	鶏肉の照り焼き	豆腐ハンバーグ	牛肉のオスターソース炒め	あじの焼き南蛮外刺ス
	ほうれん草のからし和え	しろなおかか和え	小松菜の酢味噌和え	人参しりしり	きゅうりの浅漬け	小松菜のお浸し	オクラの和え物
	里芋の煮っころがし	いんげんの炒め物	がんもの煮物	さつまいもの煮物	たらこスパゲティ	茄子の煮物	じゃがいもの醤油炒め
	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(はくさい・あげ)	中華スープ	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(青菜・人参)
	エネルギー 689 kcal 蛋白質 26.3 g 食塩 3.0 g	エネルギー 469 kcal 蛋白質 24.2 g 食塩 3.0 g	エネルギー 521 kcal 蛋白質 20.4 g 食塩 4.1 g	エネルギー 673 kcal 蛋白質 26.2 g 食塩 2.7 g	エネルギー 530 kcal 蛋白質 16.2 g 食塩 4.3 g	エネルギー 616 kcal 蛋白質 24.9 g 食塩 4.4 g	エネルギー 617 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 3.3 g
単品小	春雨サラダ	焼きじゃが	オクラのお浸し	ピーマンのかき醤油炒め	しろなお浸し	ほうれん草のガーリックソテー	もずく和え
	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 42 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.6 g	エネルギー 16 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 3.2 g 食塩 0.6 g	エネルギー 18 kcal 蛋白質 0.4 g 食塩 0.8 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(マンゴー)	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(オレンジ)
	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 49 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 0.1 g	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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1647 kcal 蛋白質 46.9 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1419 kcal 蛋白質 54.9 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1480 kcal 蛋白質 58.0 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1785 kcal 蛋白質 57.7 g 食塩 9.0 g	エネルギー 1535 kcal 蛋白質 46.4 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1615 kcal 蛋白質 53.0 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1634 kcal 蛋白質 52.5 g 食塩 9.3 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8月29日(木) ~ 2024年9月4日(水)

	木 29	金 30	土 31	日 1	月 2	火 3	水 4
朝食	米飯	米飯	米飯				
	しろなの炒め物	温野菜サラダ	じゃがいものソテー				
	ビーンズサラダ	スナッブえんどうの炒め物	オニオンサラダ				
	1 kcal 蛋白質 9.3 g	1 kcal 蛋白質 7.6 g	1 kcal 蛋白質 7.8 g				
	食塩 1.0 g	食塩 0.6 g	食塩 0.9 g				
昼食	米飯	夏野菜カレーライス(豚)	米飯				
	鶏肉のトウチジャン炒め	ほうれん草のソテー	鶏団子のきのこあんかけ				
	なめこのおろし和え	デザート(カクテル缶)	いんげんの香味和え				
	清し汁(トロロ昆布)		中華スープ				
	1 kcal 蛋白質 20.2 g	1 kcal 蛋白質 18.0 g	1 kcal 蛋白質 17.2 g				
	食塩 2.9 g	食塩 3.7 g	食塩 4.2 g				
夕食	散らし寿司	米飯	米飯				
	春菊の磯辺和え	赤魚の幽庵焼き	豚肉と大根の胡麻味噌炒め				
	冬瓜のそぼろ煮	オクラの昆布和え	ブロッコリーのマヨネーズ和え				
	味噌汁(あおさ)	れんこん金平	ピーマンのソテー				
	味噌汁(あげ・わかめ)		清し汁(豆腐)				
	1 kcal 蛋白質 15.3 g	1 kcal 蛋白質 20.5 g	1 kcal 蛋白質 26.6 g				
	食塩 4.5 g	食塩 2.6 g	食塩 3.3 g				
単品小	キャベツのソテー	トマトのマリネ	卵とじ				
	1 kcal 蛋白質 2.0 g	1 kcal 蛋白質 0.7 g	1 kcal 蛋白質 8.0 g				
	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g				
単品デ	腸活ゼリー(マルチイイ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(クアパ)				
	1 kcal 蛋白質 0.0 g	1 kcal 蛋白質 0.1 g	1 kcal 蛋白質 0.0 g				
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g				
	1 kcal 蛋白質 46.8 g	1 kcal 蛋白質 46.9 g	1 kcal 蛋白質 59.6 g				
	食塩 9.2 g	食塩 7.6 g	食塩 9.3 g				