

献立表

2024/07/06

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年7月28日(日) ~ 2024年8月3日(土)

	日 28	月 29	火 30	水 31	木 1	金 2	土 3
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	米飯 厚焼き卵 じゃがいものソテー	米飯 はくさいの炒め物 オニオンサラダ	米飯 さつまいもサラダ ピーマンのソテー	米飯 茄子のミートソース煮 大根サラダ	米飯 ビーンズサラダ いんげんの炒め物
	米飯 豆乳鍋(鶏) カリフラワーのピクルス 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 鶏団子の和風あん もずく和え 味噌汁(えのき・あげ)	米飯 海老チリ チョレギサラダ ワンタンスープ	米飯 冷やしハイカラそば 炒り豆腐 デザート(カクテル缶)	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 牛肉の炒め物 春菊のおかか和え 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	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)
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)	米飯 肉豆腐(豚) オクラの梅肉和え かぼちゃの煮物 味噌汁(あおさ)	米飯 鶏肉の照りマヨ炒め ひじきのソテー 長芋のしば漬け和え 味噌汁(大根・人参)	米飯 メバルの幽庵焼き スナップえんどうの中華和え 金平ごぼう 味噌汁(なめこ・あげ)	米飯 ◆具沢山豚汁 きゅうりとしらすの酢の物 コロケ デザート(すいか)	米飯 鶏肉のオレンジマーメイド焼き パプリカのマリネ ブロッコリーのソテー オートミール入りミネストローネ
	ミニお好み焼き	ひじきの煮物	ほうれん草のソテー	しろなの磯辺和え	大豆桜えび	ねぎ焼き	豆腐のナゲット
	カスタードシュークリーム	厚切りバウムクーヘン	青りんごゼリー	いちごシュークリーム	どら焼き(こしあん)	チョコクリームブッセ	米粉のケーキ(メープル)

＜献立表＞

2024/07/06

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年8月4日(日) ~ 2024年8月10日(土)

	日 4	月 5	火 6	水 7	木 8	金 9	土 10
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	スクランブルエッグ	さつまいもサラダ	厚焼き卵
	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	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
昼食	ハヤシライス(牛)	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	冷やし中華	鶏肉と野菜の炒め煮	しまほっけの塩焼き
	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	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
		味噌汁(あおさ)	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(里芋・しめじ)	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)
夕食	米飯	中華風炊き込みご飯	◆かにかま入り散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯
	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(0-8才用入ソース)	いかと里芋の煮物	ぶりの煮つけ	すき焼き(牛)
	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	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
	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	ひじきの煮物	茄子の甘辛炒め	ミニお好み焼き
	味噌汁(玉ねぎ・人参)			味噌汁(ほうれん草・人参)	味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(大根・わかめ)
単品小	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	ブロッコリーのおかか和え	ナポリタン	卵の花
おやつ	はちみつレモンゼリー	ドームケーキ(カスタード)	ヨーグルトゼリー	厚切りバウムクーヘン	ストロベリーゼリー	水ようかん(こしあん)	カスタードシュークリーム

<献立表>

2024/07/06

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年8月11日(日) ~ 2024年8月17日(土)

	日 11	月 12	火 13	水 14	木 15	金 16	土 17
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	ウインナーのコンソメ煮	卵とじ	ジャーマンポテト
	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	のり塩ポテト	小松菜の炒め物	ピーマンの炒め物
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉の唐揚げ	冷やしたぬきそば	ホキの味噌漬け焼き	おでん	肉団子の甘酢あん	ガリバタチキン	さわらの南部焼き
	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	ザーサイ和え	トマトのマリネ	チンゲン菜のお浸し
	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)	はるさめスープ	ポタージュ	味噌汁(玉ねぎ・人参)
夕食	◆鮭としらすの散らし寿司	米飯	米飯	枝豆ご飯	米飯	米飯	米飯
	ブロッコリーのマヨネーズ和え	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	コロッケ	白身魚の揚げ浸し	豚肉といなりの炊き合わせ
	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	金平ごぼう	オクラの和え物	ひじきサラダ
	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)	春菊の和え物	長芋の醤油炒め	カリフラワーのソテー
	味噌汁(里芋・あげ)	味噌汁(しめじ・わかめ)		味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(青菜・人参)	味噌汁(椎茸・わかめ)	
単品小	ひじきの煮物	スナックえんどうの中華和え	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
おやつ	チョコクリームブッセ	どら焼き(ずんだ)	プリン	ピーチゼリー	オレンジゼリー	チョコレートムース	厚切りバウムクーヘン

<献立表>

2024/07/06

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年8月18日(日) ~ 2024年8月24日(土)

	日 18	月 19	火 20	水 21	木 22	金 23	土 24
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ハムエッグ	スナックえんどうの炒め物	かぼちゃサラダ	春菊の炒め物	マカロニサラダ	厚焼き卵	茄子の甘辛炒め
	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	チンゲン菜のソテー	玉ねぎのポン酢和え	温野菜サラダ
昼食	米飯	米飯	米飯	タコライス	米飯	米飯	米飯
	豚しゃぶ(味噌)醤油だれ	◆夏野菜チャンプルー(豚)	海鮮焼きそば	スナックえんどうのチーズ和え	ポトフ	芋子煮(豚)	◆マグロの竜田揚げ
	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	キャベツの炒め物	もずく和え	ひじきの煮物
	清し汁(そうめん)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)	清し汁(トロロ昆布)		デザート(白桃缶)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(里芋・あげ)
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	鶏肉の天ぷら味噌だれ	カレーの照り焼き	八宝菜(豚)
	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	ほうれん草のからし和え	しろなのおかか和え	小松菜の酢味噌和え
	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	里芋の煮っころがし	いんげんの炒め物	がんもの煮物
	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)	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(はくさい・あげ)	中華スープ
単品小	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	春雨サラダ	焼きじゃが	オクラのお浸し
おやつ	米粉のケーキ(メープル)	青りんごゼリー	チョコクリームブッセ	水ようかん(こしあん)	2つのプチシュー	ドームケーキ(こしあん)	はちみつレモンゼリー

<献立表>

2024/07/06

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年8月25日(日) ~ 2024年8月31日(土)

	日 25	月 26	火 27	水 28	木 29	金 30	土 31	
朝食	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	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	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうの炒め物	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	
	昼食	米飯 冷やし肉うどん(牛) はくさいの梅肉和え デザート(パイン缶)	カツとじ丼 大根の煮物 味噌汁(あおさ)	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 ◆豚玉大根煮 蒸ししゅうまい 味噌汁(なめこ・あげ)	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)	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 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
		夕食	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)	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)	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・わかめ)	米飯 あじの焼き南蛮タルソース オクラの和え物 じゃがいもの醤油炒め 味噌汁(青菜・人参)	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)	米飯 赤魚の幽庵焼き オクラの昆布和え れんこん金平 味噌汁(あげ・わかめ)
単品小 おやつ			ピーマンのかき醤油炒め	しろなのお浸し	ほうれん草のガーリックソテー	もずく和え	キャベツのソテー	トマトのマリネ
	オレンジゼリー		プリン	厚切りバウムクーヘン	チョコクリームブッセ	どら焼き(カスタード)	ヨーグルトマンゴームース	ピーチゼリー