

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
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
8/2 (金)	米飯 茄子のミートソース煮 大根サラダ	米飯 牛肉の炒め物 春菜のおかか和え 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
8/3 (土)	米飯 ピュンスサラダ 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
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 れんこんの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	はくさいの炒め物
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
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 春菜のかき醤油和え 高野豆腐の煮物 清し汁(そうめん)	かぼちゃの煮物
8/7 (水)	米飯 ワ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お仏入ソース) 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
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 れんこんのそぼろ煮 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
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
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
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ー和え ごぼうの炒め物 清し汁(青菜・人参)	ひじきの煮物
8/12 (月)	米飯 チンゲン菜の炒め物 ピュンスサラダ	米飯 冷やしたぬきそば 春菜のからし和え 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 かんもの煮物 味噌汁(里芋・あげ)	スナッフえんどうの中華和え
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
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 鶏肉のハーブマスタード焼き 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
8/15 (木)	米飯 ワ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 春菜の和え物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	炒り豆腐

月間献立予定表（食材）

デリケア備菜木工場

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
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
8/18 (日)	米飯 ハムエッグ オニオンサラダ	米飯 豚しゃぶひき 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
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
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オムレツ入) 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
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 スナッフ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
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 里芋の煮っころかし 清し汁(トロロ昆布)	春雨サラダ
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
8/24 (土)	米飯 茄子の甘辛炒め 温野菜サラダ	米飯 白身魚の童田揚げ 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 かんもの煮物 中華スープ	オクラのお浸し
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
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
8/27 (火)	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 牛肉のオムレツ炒め 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
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 あじの焼き南蛮外刺し入 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
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
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 れんこん金平 味噌汁(あげ・わかめ)	トマトのマリネ
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

〈献立表〉

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
	1人分 436 kcal 蛋白質 7.0 g	1人分 336 kcal 蛋白質 7.7 g	1人分 357 kcal 蛋白質 7.6 g	1人分 402 kcal 蛋白質 14.5 g	1人分 357 kcal 蛋白質 7.1 g	1人分 374 kcal 蛋白質 8.0 g	1人分 350 kcal 蛋白質 8.8 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 1.4 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 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	牛肉の炒め物	さばの味噌煮	スナッペンどうのチーズ和え	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)
	1人分 610 kcal 蛋白質 20.7 g	1人分 551 kcal 蛋白質 22.8 g	1人分 521 kcal 蛋白質 24.2 g	1人分 622 kcal 蛋白質 20.5 g	1人分 557 kcal 蛋白質 14.4 g	1人分 552 kcal 蛋白質 22.8 g	1人分 458 kcal 蛋白質 17.5 g
食塩 2.7 g	食塩 2.7 g	食塩 4.1 g	食塩 3.5 g	食塩 3.2 g	食塩 2.5 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メレード焼き	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オイル入ソース)
	スナッペンどうの中華和え	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	コロッケ	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)
1人分 493 kcal 蛋白質 22.5 g	1人分 609 kcal 蛋白質 23.3 g	1人分 692 kcal 蛋白質 27.7 g	1人分 461 kcal 蛋白質 22.2 g	1人分 507 kcal 蛋白質 17.9 g	1人分 493 kcal 蛋白質 16.0 g	1人分 724 kcal 蛋白質 20.3 g	
食塩 2.7 g	食塩 2.4 g	食塩 4.6 g	食塩 3.4 g	食塩 5.5 g	食塩 4.4 g	食塩 3.5 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	かぼちやの煮物	大根の煮物
	1人分 83 kcal 蛋白質 7.4 g	1人分 36 kcal 蛋白質 1.7 g	1人分 134 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 35 kcal 蛋白質 2.1 g	1人分 54 kcal 蛋白質 1.7 g	1人分 70 kcal 蛋白質 1.7 g	1人分 24 kcal 蛋白質 1.0 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.7 g	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.3 g
1人分 1622 kcal 蛋白質 57.6 g	1人分 1532 kcal 蛋白質 55.5 g	1人分 1704 kcal 蛋白質 61.5 g	1人分 1520 kcal 蛋白質 59.3 g	1人分 1475 kcal 蛋白質 41.1 g	1人分 1489 kcal 蛋白質 48.5 g	1人分 1556 kcal 蛋白質 47.6 g	
食塩 6.9 g	食塩 6.5 g	食塩 9.7 g	食塩 8.7 g	食塩 10.3 g	食塩 8.3 g	食塩 7.1 g	

献立表

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	エネルギー 452 kcal 蛋白質 7.2 g	エネルギー 367 kcal 蛋白質 11.7 g	エネルギー 391 kcal 蛋白質 11.3 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 9.2 g	エネルギー 312 kcal 蛋白質 7.6 g	エネルギー 380 kcal 蛋白質 8.0 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.2 g	食塩 1.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 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	冷やしたぬきそば	ホキの味噌漬け焼き	おでん
	れんこんのそぼろ煮	スナック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	エネルギー 537 kcal 蛋白質 21.1 g	エネルギー 384 kcal 蛋白質 19.0 g	エネルギー 614 kcal 蛋白質 25.9 g	エネルギー 515 kcal 蛋白質 16.4 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 19.5 g	エネルギー 459 kcal 蛋白質 19.5 g
食塩 4.0 g	食塩 3.0 g	食塩 2.2 g	食塩 2.2 g	食塩 3.9 g	食塩 2.7 g	食塩 3.6 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
	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(トコロ昆布)	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	エネルギー 596 kcal 蛋白質 24.1 g	エネルギー 584 kcal 蛋白質 22.1 g	エネルギー 509 kcal 蛋白質 16.7 g	エネルギー 562 kcal 蛋白質 22.8 g	エネルギー 605 kcal 蛋白質 25.4 g	エネルギー 571 kcal 蛋白質 27.0 g	
食塩 4.2 g	食塩 3.6 g	食塩 5.0 g	食塩 3.5 g	食塩 2.5 g	食塩 3.0 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	スナック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	エネルギー 102 kcal 蛋白質 2.7 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 2.0 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 3.4 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 1.4 g	エネルギー 58 kcal 蛋白質 2.2 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g
エネルギー 1630 kcal 蛋白質 57.8 g	エネルギー 1687 kcal 蛋白質 55.1 g	エネルギー 1403 kcal 蛋白質 54.8 g	エネルギー 1567 kcal 蛋白質 55.5 g	エネルギー 1515 kcal 蛋白質 51.8 g	エネルギー 1347 kcal 蛋白質 53.9 g	エネルギー 1468 kcal 蛋白質 56.7 g	
食塩 9.8 g	食塩 7.8 g	食塩 9.1 g	食塩 8.1 g	食塩 8.0 g	食塩 7.0 g	食塩 7.8 g	

献立表

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	スナッブえんどうの炒め物	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 415 kcal 蛋白質 7.1 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(味噌・醤油だれ)	◆夏野菜チャンプルー(豚)	海鮮焼きそば	スナッブ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(トロロ昆布)	
	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 507 kcal 蛋白質 22.2 g 食塩 2.7 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 3.5 g	エネルギー 520 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 4.9 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(C-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 584 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 609 kcal 蛋白質 16.1 g 食塩 3.9 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 23.0 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 25 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
	エネルギー 1631 kcal 蛋白質 46.5 g 食塩 10.4 g	エネルギー 1573 kcal 蛋白質 60.2 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1468 kcal 蛋白質 54.5 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1594 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 6.6 g	エネルギー 1645 kcal 蛋白質 61.5 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1597 kcal 蛋白質 45.0 g 食塩 10.4 g	エネルギー 1531 kcal 蛋白質 52.3 g 食塩 8.8 g

〈献立表〉

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	エネルギー - 347 kcal 蛋白質 10.2 g	エネルギー - 347 kcal 蛋白質 7.8 g	エネルギー - 369 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー - 317 kcal 蛋白質 7.1 g	エネルギー - 436 kcal 蛋白質 6.1 g	エネルギー - 356 kcal 蛋白質 10.1 g
	食塩 0.6 g	食塩 1.6 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 0.7 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)	白身魚の竜田揚げ	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	エネルギー - 494 kcal 蛋白質 19.4 g	エネルギー - 476 kcal 蛋白質 19.3 g	エネルギー - 624 kcal 蛋白質 20.4 g	エネルギー - 621 kcal 蛋白質 21.8 g	エネルギー - 477 kcal 蛋白質 18.7 g	エネルギー - 594 kcal 蛋白質 20.9 g
食塩 2.6 g	食塩 3.3 g	食塩 2.5 g	食塩 5.1 g	食塩 3.1 g	食塩 3.4 g	食塩 3.6 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	牛肉のオリーブソース炒め	あじの焼き南蛮タルソース
	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	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 - 690 kcal 蛋白質 26.5 g	エネルギー - 469 kcal 蛋白質 24.2 g	エネルギー - 521 kcal 蛋白質 20.4 g	エネルギー - 672 kcal 蛋白質 26.2 g	エネルギー - 505 kcal 蛋白質 16.2 g	エネルギー - 595 kcal 蛋白質 24.9 g	エネルギー - 617 kcal 蛋白質 21.7 g	
食塩 3.1 g	食塩 3.1 g	食塩 4.1 g	食塩 2.8 g	食塩 4.4 g	食塩 4.4 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	しろなのお浸し	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	エネルギー - 60 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー - 42 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルギー - 68 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルギー - 16 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー - 48 kcal 蛋白質 3.2 g	エネルギー - 18 kcal 蛋白質 0.4 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g
エネルギー - 1596 kcal 蛋白質 47.1 g	エネルギー - 1370 kcal 蛋白質 54.9 g	エネルギー - 1386 kcal 蛋白質 50.1 g	エネルギー - 1733 kcal 蛋白質 57.7 g	エネルギー - 1459 kcal 蛋白質 46.4 g	エネルギー - 1556 kcal 蛋白質 52.9 g	エネルギー - 1585 kcal 蛋白質 53.1 g	
食塩 6.6 g	食塩 8.7 g	食塩 8.3 g	食塩 9.2 g	食塩 9.1 g	食塩 9.1 g	食塩 8.9 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

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 しろなの炒め物 ビーンズサラダ	米飯 温野菜サラダ スナップえんどうの炒め物	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ				
	1kcal ⁺ - 368 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 1.0 g	1kcal ⁺ - 348 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.6 g	1kcal ⁺ - 370 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.9 g				
昼食	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				
	1kcal ⁺ - 533 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 3.0 g	1kcal ⁺ - 613 kcal 蛋白質 18.0 g 食塩 3.7 g	1kcal ⁺ - 452 kcal 蛋白質 17.2 g 食塩 4.2 g				
夕食	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)	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 ピーマンのソテー 清し汁(豆腐)				
	1kcal ⁺ - 449 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 4.8 g	1kcal ⁺ - 465 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 2.7 g	1kcal ⁺ - 614 kcal 蛋白質 26.6 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				
	1kcal ⁺ - 72 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.5 g	1kcal ⁺ - 32 kcal 蛋白質 0.7 g 食塩 0.4 g	1kcal ⁺ - 114 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.6 g				
	1kcal ⁺ - 1422 kcal 蛋白質 47.0 g 食塩 9.3 g	1kcal ⁺ - 1458 kcal 蛋白質 46.8 g 食塩 7.4 g	1kcal ⁺ - 1550 kcal 蛋白質 59.6 g 食塩 9.0 g				