

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
9/1 (日)	米飯 茄子のミートソース煮 カリフラワーのサラダ	米飯 寄せ鍋(鶏) 小松菜の胡麻酢和え 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	米飯 牛肉コロッケ オクラのかき醤油和え ひじきの煮物 味噌汁(しめじ・あげ)	金平ごぼう 腸活ゼリー(マスカット)
9/2 (月)	米飯 ベーコンエッグ フロッコリーのクリーム煮	米飯 カレイの西京やき きゅうりのゆかり和え 清し汁(トロロ昆布)	米飯 豚肉の焼肉炒め 春菊のお浸し かぼちゃの煮物 味噌汁(青菜・あげ)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(紅茶)
9/3 (火)	米飯 ほうれん草のソテー さつまいもサラダ	米飯 タンメン しろなの和え物 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・わかめ)	焼き餃子 腸活ゼリー(マンゴー)
9/4 (水)	米飯 ハムエッグ ピーマンのソテー	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋のしば漬和え 味噌汁(キャベツ・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(青りんご)
9/5 (木)	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 しまほっけの塩麹やき 小松菜のお浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 いかと里芋の煮物 いんげんの和え物 ねぎ焼き 味噌汁(青菜・しめじ)	揚げだし豆腐 腸活ゼリー(巨峰)
9/6 (金)	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(ピーチ)
9/7 (土)	米飯 フロッコリーのソテー ◆くり豆	米飯 豚平焼き いんげんの胡麻和え 味噌汁(豆腐)	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 味噌汁(えのき・あげ)	茄子の煮物 腸活ゼリー(和洋)
9/8 (日)	米飯 キャベツのドレッシング和え じゃこピーマン	米飯 ◆和風スパゲティ 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 大根のかに棒あんかけ 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(ブルーベリー)
9/9 (月)	米飯 のり塩ポテト 小松菜のソテー	米飯 鶏団子の甘酢あん もやしのナムル 生姜スープ	散らし寿司 フロッコリーのおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(はくさい・わかめ)	蒸ししゅうまい 腸活ゼリー(抹茶)
9/10 (火)	米飯 ウィ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 タラと野菜のごまだれかけ きゅうりとツナの梅マヨ和え 味噌汁(なめこ・大根)	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 腸活ゼリー(マスカット)
9/11 (水)	米飯 いんげんの炒め物 玉ねぎのボン酢和え	米飯 ◆味噌唐揚げ(鶏) 春菊のピーナツ和え ◆デザート(ぶどう缶)	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(クアール)
9/12 (木)	米飯 スナッフえんどうのソテー ◆ちりめん	米飯 おでん オクラの昆布和え 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 さわらの胡麻照り焼き きゅうりとわかめの酢の物 いとこ煮 味噌汁(豆腐)	れんこん金平 腸活ゼリー(紅茶)
9/13 (金)	米飯 スクランブルエッグ ピーマンの炒め物	米飯 カレーチキン(鶏)(C-8缶入) カリフラワーのソテー デザート(カクテル缶)	米飯 カレイの南蛮漬け いんげんの和え物 はくさいの炒め物 味噌汁(青菜・しめじ)	ほうれん草の胡麻和え 腸活ゼリー(マンゴー)
9/14 (土)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 かに玉 スナッフ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 腸活ゼリー(青りんご)
9/15 (日)	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 さばの煮つけ ほうれん草の酢味噌和え 茄子の揚げ浸し 清し汁(トロロ昆布)	きのこソテー 腸活ゼリー(巨峰)

月間献立予定表（惣菜）

デリケア榊茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
9/16 (月)	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	米飯 しまほっけの塩焼き 春菊のお浸し 味噌汁(はくさい・えのき)	赤飯 秋の筑前煮(鶏) うさぎ 清し汁(豆腐)	大豆桜えび 腸活ゼリー(ピーチ)
9/17 (火)	米飯 玉ねぎのボン酢和え スナッフえんどうのソテー	米飯 ビーフカツ 小松菜とたくあん炒め物 味噌汁(大根・わかめ)	◆ゆかりの散らし寿司 オクラのかき醤油和え かぼちゃの煮物 味噌汁(椎茸・あげ)	パプリカのピクルス 腸活ゼリー(和カツ)
9/18 (水)	米飯 卵とじ 春菊の炒め物	米飯 鶏肉のオレシマーマレード焼き ポテトサラダ コンソメスープ	米飯 ◆タラのチリソースかけ ねぎ焼き キャベツのザーサイ和え 中華スープ	フロッコリーの炒め物 腸活ゼリー(別添イイ)
9/19 (木)	米飯 ビーマンのソテー 大根サラダ	米飯 マスのムニエル カリフラワーの粒マスタード和え オードミル入りミネストローネ	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 腸活ゼリー(抹茶)
9/20 (金)	米飯 肉団子のコンソメ煮 玉ねぎのボン酢和え	米飯 肉巻きフライ はくさいの浅漬 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 鶏肉のカレー照り焼き マカロニサラダ スナッフえんどうの炒め物 味噌汁(青菜・あげ)	卵の花 腸活ゼリー(グアバ)
9/21 (土)	米飯 小松菜のソテー くり豆	わかめご飯 にゅうめん しろなのからし和え 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(トロロ昆布)	れんこんの炒め煮 腸活ゼリー(マスカット)
9/22 (日)	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・椎茸)	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・あげ)	和風スパゲティ 腸活ゼリー(紅茶)
9/23 (月)	米飯 温野菜サラダ ちりめん	ビビンバ丼 フロッコリーの香味和え 中華スープ	米飯 親子とじ(鶏) 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 腸活ゼリー(マンゴー)
9/24 (火)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 ほうれん草の炒め物	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・あげ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ かつおえんどうのおかか和え 里芋の煮ころがし 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	茄子の煮物 腸活ゼリー(青りんご)
9/25 (水)	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 蒸ししゅうまい 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	れんこんのそぼろ煮 腸活ゼリー(巨峰)
9/26 (木)	米飯 小松菜のソテー オニオンサラダ	米飯 ハイカラそば ほうれん草のからし和え デザート(黄桃缶)	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 腸活ゼリー(ピーチ)
9/27 (金)	米飯 厚焼き卵 大根のドレッシング和え	米飯 あじのなめろうフライ きゅうりとわかめの酢の物 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ ビーマンとちくわの甘辛炒め きんとん 清し汁(そうめん)	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(和カツ)
9/28 (土)	米飯 スナッフえんどうのソテー キャベツのドレッシング和え	キーマカレー 人参しりしり デザート(パイン缶)	米飯 さばの塩焼き オクラの和え物 ひじきの煮物 味噌汁(春菊・人参)	茄子のマリネ 腸活ゼリー(別添イイ)
9/29 (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・わかめ)	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)	ほうれん草のおかか和え 腸活ゼリー(抹茶)
9/30 (月)	米飯 玉ねぎのボン酢和え ビーマンのソテー	米飯 豚バラ大根 春菊のお浸し 清し汁(豆腐)	米飯 鶏肉の唐揚げ カリフラワーのチーズ和え 金平ごぼう 味噌汁(椎茸・あげ)	じゃがいもの甘辛炒め 腸活ゼリー(グアバ)

＜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9月1日(日) ~ 2024年9月7日(土)

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7	
朝食	米飯 茄子のミートソース煮 カリフラワーのサラダ	米飯 ベーコンエッグ ブロッコリーのクリーム煮	米飯 ほうれん草のソテー さつまいもサラダ	米飯 ハムエッグ ピーマンのソテー	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 スクランブルエッグ ほうれん草の炒め物	米飯 ブロッコリーのソテー ◆くり豆	
	エネルギー 326 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 0.9 g	エネルギー 399 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 1.2 g	エネルギー 427 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.9 g	エネルギー 407 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー 334 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.4 g	エネルギー 386 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー 321 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 0.4 g	
	昼食	米飯 寄せ鍋(鶏) 小松菜の胡麻酢和え 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	米飯 カレイの西京やき きゅうりのゆかり和え 清し汁(トロロ昆布)	米飯 タンメン しろなの和え物 デザート(黄桃缶)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋のしば漬け和え 味噌汁(キャベツ・えのき)	米飯 しまほっけの塩麹やき 小松菜のお浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 海老フライ ナポリタン コンソメスープ	米飯 豚平焼き いんげんの胡麻和え 味噌汁(豆腐)
		エネルギー 455 kcal 蛋白質 19.3 g 食塩 3.8 g	エネルギー 365 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 2.9 g	エネルギー 505 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.0 g	エネルギー 413 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 2.4 g	エネルギー 380 kcal 蛋白質 17.9 g 食塩 2.2 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 14.2 g 食塩 2.5 g	エネルギー 717 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 3.0 g
夕食	米飯 牛肉コロッケ オクラのかき醤油和え ひじきの煮物 味噌汁(しめじ・あげ)	米飯 豚肉の焼肉炒め 春菊のお浸し かぼちゃの煮物 味噌汁(青菜・あげ)	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・わかめ)	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 コーンスープ	米飯 いかと里芋の煮物 いんげんの和え物 ねぎ焼き 味噌汁(青菜・しめじ)	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	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 味噌汁(えのき・あげ)	
	エネルギー 593 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 4.1 g	エネルギー 568 kcal 蛋白質 26.2 g 食塩 3.1 g	エネルギー 614 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 3.0 g	エネルギー 744 kcal 蛋白質 30.6 g 食塩 3.6 g	エネルギー 496 kcal 蛋白質 26.9 g 食塩 4.4 g	エネルギー 502 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 6.3 g	エネルギー 478 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 2.5 g	
	単品小	金平ごぼう 腸活ゼリー(マスクット)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(紅茶)	焼き餃子 腸活ゼリー(マンゴー)	れんこんの炒め物 腸活ゼリー(青りんご)	揚げだし豆腐 腸活ゼリー(巨峰)	カリフラワーの甘酢和え 腸活ゼリー(ピーチ)	茄子の煮物 腸活ゼリー(オレヅ)
		エネルギー 70 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー 50 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 70 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 77 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.4 g	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
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(オレヅ)	
	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 1496 kcal 蛋白質 43.0 g 食塩 9.5 g	エネルギー 1431 kcal 蛋白質 64.5 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1652 kcal 蛋白質 48.0 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1686 kcal 蛋白質 63.9 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1338 kcal 蛋白質 57.1 g 食塩 8.7 g	エネルギー 1589 kcal 蛋白質 50.7 g 食塩 10.6 g	エネルギー 1612 kcal 蛋白質 53.1 g 食塩 6.6 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9月8日(日) ~ 2024年9月14日(土)

	日 8	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13	土 14
朝食	米飯 キャベツのドレッシング和え じゃこピーマン	米飯 のり塩ポテト 小松菜のソテー	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 いんげんの炒め物 玉ねぎのポン酢和え	米飯 スナップえんどうのソテー ◆ちりめん	米飯 スクランブルエッグ ピーマンの炒め物	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ
	エネルギー 323 kcal 蛋白質 8.1 g 食塩 1.1 g	エネルギー 296 kcal 蛋白質 5.9 g 食塩 0.5 g	エネルギー 320 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 1.0 g	エネルギー 306 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 1.3 g	エネルギー 276 kcal 蛋白質 5.6 g 食塩 0.3 g	エネルギー 393 kcal 蛋白質 13.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 391 kcal 蛋白質 9.1 g 食塩 1.2 g
	昼食	米飯 ◆和風スパゲティ スナップえんどうのソテー デザート(パイン缶)	米飯 鶏団子の甘酢あん もやしのナムル 生姜スープ	米飯 タラと野菜のごまだれかけ きゅうりとツナの梅マヨ和え 味噌汁(なめこ・大根)	米飯 ◆味噌唐揚げ(鶏) 春菊のピーナツ和え ◆デザート(ぶどう缶)	米飯 おでん オクラの昆布和え 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 クリームチュー(鶏)(0-8才用入) カリフラワーのソテー デザート(カクテル缶)
エネルギー 566 kcal 蛋白質 16.4 g 食塩 2.8 g		エネルギー 542 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 5.0 g	エネルギー 458 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 2.7 g	エネルギー 680 kcal 蛋白質 26.3 g 食塩 1.9 g	エネルギー 437 kcal 蛋白質 18.3 g 食塩 3.5 g	エネルギー 630 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 3.6 g	エネルギー 472 kcal 蛋白質 17.3 g 食塩 3.8 g
夕食		米飯 白身魚のカレーフリッター 大根のかに棒あんかけ チンゲン菜のお浸し 清し汁(トロロ昆布)	米飯 散らし寿司 ブロッコリーのおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(はくさい・わかめ)	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)	洋風さつまいもご飯 ポークチャップ 春雨サラダ コンソメスープ	米飯 さわらの胡麻照り焼き きゅうりとわかめの酢の物 いとこ煮 味噌汁(豆腐)	米飯 カレーの南蛮漬け いんげんの和え物 はくさいの炒め物 味噌汁(青菜・しめじ)
	エネルギー 545 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 2.5 g	エネルギー 463 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 4.8 g	エネルギー 486 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 3.4 g	エネルギー 592 kcal 蛋白質 23.7 g 食塩 3.8 g	エネルギー 515 kcal 蛋白質 24.2 g 食塩 3.0 g	エネルギー 547 kcal 蛋白質 25.2 g 食塩 3.4 g	エネルギー 591 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.7 g
	単品小	かぼちゃサラダ エネルギー 121 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.3 g	蒸ししゅうまい エネルギー 53 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.3 g	ひじきの煮物 エネルギー 55 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.8 g	大根の煮物 エネルギー 26 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	れんこん金平 エネルギー 70 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	ほうれん草の胡麻和え エネルギー 28 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.9 g
単品デ		腸活ゼリー(ソルティイイ) 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(マスカット) エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(クアパ) エネルギー 51 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	腸活ゼリー(マンゴー) エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1593 kcal 蛋白質 47.3 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1409 kcal 蛋白質 48.9 g 食塩 10.9 g	エネルギー 1371 kcal 蛋白質 49.6 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1655 kcal 蛋白質 59.0 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1347 kcal 蛋白質 48.9 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1647 kcal 蛋白質 62.1 g 食塩 9.0 g	エネルギー 1554 kcal 蛋白質 52.2 g 食塩 8.5 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9月15日(日) ~ 2024年9月21日(土)

	日 15	月 16	火 17	水 18	木 19	金 20	土 21
朝食	米飯						
	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	肉団子のコンソメ煮	小松菜のソテー
	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	春菊の炒め物	大根サラダ	玉ねぎのポン酢和え	くり豆
	エネルギー 424 kcal 蛋白質 14.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー 348 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.3 g	エネルギー 322 kcal 蛋白質 8.7 g 食塩 1.2 g	エネルギー 396 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 1.0 g	エネルギー 329 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 1.1 g	エネルギー 348 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.8 g	エネルギー 297 kcal 蛋白質 8.7 g 食塩 0.4 g
昼食	カレーライス(牛)	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	わかめご飯
	チーズサラダ	しまほっけの塩焼き	ビーフカツ	鶏肉のオレンジマーメレード焼き	マスのムニエル	肉巻きフライ	にゅうめん
	デザート(黄桃缶)	春菊のお浸し	小松菜とたくあんの炒め物	ポテトサラダ	カリフラワーの粒マスタード和え	はくさいの浅漬け	しろなのからし和え
		味噌汁(はくさい・えのき)	味噌汁(大根・わかめ)	コンソメスープ	オトミル入りミネストローネ	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	デザート(カクテル缶)
	エネルギー 652 kcal 蛋白質 19.7 g 食塩 4.3 g	エネルギー 356 kcal 蛋白質 18.3 g 食塩 2.1 g	エネルギー 522 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 2.6 g	エネルギー 617 kcal 蛋白質 23.3 g 食塩 3.2 g	エネルギー 561 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	エネルギー 437 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 2.7 g	エネルギー 487 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 5.4 g
夕食	米飯	赤飯	◆ゆかりの散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯
	さばの煮つけ	秋の筑前煮(鶏)	オクラのかき醤油和え	◆タラのチリソースかけ	豚肉の甘辛炒め	鶏肉のカレー照り焼き	豆腐の卵きのこあんかけ
	ほうれん草の酢味噌和え	うざく	かぼちゃの煮物	ねぎ焼き	いんげんのピーナツ和え	マカロニサラダ	もずく和え
	茄子の揚げ浸し	清し汁(豆腐)	味噌汁(椎茸・あげ)	キャベツのザーサイ和え	ひじきの煮物	スナップえんどうの炒め物	野菜コロッケ
	清し汁(トロロ昆布)		中華スープ	味噌汁(あおさ)	味噌汁(青菜・あげ)	清し汁(トロロ昆布)	
	エネルギー 541 kcal 蛋白質 24.0 g 食塩 3.9 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 26.1 g 食塩 2.9 g	エネルギー 427 kcal 蛋白質 12.7 g 食塩 5.1 g	エネルギー 444 kcal 蛋白質 19.7 g 食塩 4.5 g	エネルギー 623 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 3.4 g	エネルギー 692 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 2.3 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 3.4 g
単品小	きのこソテー	大豆桜えび	パプリカのピクルス	ブロッコリーの炒め物	豆腐のナゲット	卵の花	れんこんの炒め煮
	エネルギー 71 kcal 蛋白質 2.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー 76 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー 39 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g	エネルギー 56 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー 111 kcal 蛋白質 3.6 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 61 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g
単品デ	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(カルディイチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)	腸活ゼリー(マスクット)
	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 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1739 kcal 蛋白質 60.9 g 食塩 9.8 g	エネルギー 1430 kcal 蛋白質 61.4 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1360 kcal 蛋白質 36.1 g 食塩 9.8 g	エネルギー 1551 kcal 蛋白質 61.4 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1679 kcal 蛋白質 59.3 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1596 kcal 蛋白質 55.1 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1421 kcal 蛋白質 44.6 g 食塩 9.9 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9月22日(日) ~ 2024年9月28日(土)

	日 22	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27	土 28
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	温野菜サラダ	ウインナーのコンソメ煮	マカロニサラダ	小松菜のソテー	厚焼き卵	スナックえんどうのソテー
	カリフラワーの炒め物	ちりめん	ほうれん草の炒め物	キャベツのソテー	オニオンサラダ	大根のドレッシング和え	キャベツのドレッシング和え
	エネルギー 401 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 263 kcal 蛋白質 5.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー 328 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 1.1 g	エネルギー 365 kcal 蛋白質 6.9 g 食塩 0.7 g	エネルギー 324 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 1.0 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 10.7 g 食塩 1.4 g	エネルギー 353 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 1.1 g
昼食	米飯	ピビンバ丼	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ホキの西京やき	ブロッコリーの香味和え	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	あじのなめろうフライ	キーマカレー
	オクラの昆布和え	中華スープ	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	きゅうりとわかめの酢の物	人参しりしり
	清し汁(青菜・椎茸)		味噌汁(しめじ・あげ)	コンソメスープ	デザート(黄桃缶)	味噌汁(青菜・玉ねぎ)	デザート(パイン缶)
	エネルギー 351 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 2.7 g	エネルギー 496 kcal 蛋白質 19.3 g 食塩 3.6 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 2.2 g	エネルギー 418 kcal 蛋白質 20.6 g 食塩 3.7 g	エネルギー 548 kcal 蛋白質 15.8 g 食塩 4.3 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 11.7 g 食塩 2.0 g	エネルギー 713 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 3.8 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	すき焼き(牛)	親子とじ(鶏)	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	角煮と野菜の炊き合わせ	さばの塩焼き
	きゅうりとかに棒の酢の物	いんげんの和え物	スナック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	ピーマンとちくわの甘辛炒め	オクラの和え物
	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	きんとん	ひじきの煮物
	味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	清し汁(そうめん)	味噌汁(春菊・人参)
	エネルギー 627 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 4.2 g	エネルギー 620 kcal 蛋白質 26.7 g 食塩 4.1 g	エネルギー 562 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 2.1 g	エネルギー 564 kcal 蛋白質 24.3 g 食塩 4.7 g	エネルギー 594 kcal 蛋白質 26.8 g 食塩 3.0 g	エネルギー 638 kcal 蛋白質 19.1 g 食塩 3.4 g	エネルギー 487 kcal 蛋白質 23.9 g 食塩 3.4 g
単品小	和風スパゲティ	じゃがいものソテー	茄子の煮物	れんこんのそぼろ煮	かぼちゃの煮物	高野豆腐の煮物	茄子のマリネ
	エネルギー 60 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g	エネルギー 65 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.4 g	エネルギー 46 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー 62 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 3.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.8 g
単品デ	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)	腸活ゼリー(ソルティライフ)
	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 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1488 kcal 蛋白質 58.4 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1493 kcal 蛋白質 53.4 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1528 kcal 蛋白質 51.5 g 食塩 5.9 g	エネルギー 1464 kcal 蛋白質 54.7 g 食塩 10.0 g	エネルギー 1579 kcal 蛋白質 52.0 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1494 kcal 蛋白質 44.6 g 食塩 7.8 g	エネルギー 1644 kcal 蛋白質 57.3 g 食塩 9.4 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9月29日(日) ~ 2024年10月5日(土)

		日 29	月 30	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
朝食	米飯	米飯						
	はくさいの炒め物	玉ねぎのボン酢和え						
	ブロッコリーのマネズ和え	ピーマンのソテー						
	エネルギー - 348 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 309 kcal 蛋白質 7.9 g 食塩 1.3 g						
昼食	米飯	米飯						
	肉じゃが(牛)	豚バラ大根						
	卵の花 味噌汁(椎茸・わかめ)	春菊のお浸し 清し汁(豆腐)						
	エネルギー - 515 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 566 kcal 蛋白質 21.2 g 食塩 2.6 g						
夕食	鮭の散らし寿司	米飯						
	いんげんの和え物	鶏肉の唐揚げ						
	里芋のそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	カリフラワーのチーズ和え 金平ごぼう 味噌汁(椎茸・あげ)						
	エネルギー - 472 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.5 g	エネルギー - 667 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 2.3 g						
単品小	ほうれん草のおかか和え	じゃがいもの甘辛炒め						
	エネルギー - 23 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 74 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.5 g						
単品テ	腸活ゼリ(抹茶)	腸活ゼリ(ウアハ)						
	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 - 1413 kcal 蛋白質 45.9 g 食塩 9.2 g	エネルギー - 1667 kcal 蛋白質 59.5 g 食塩 7.0 g						