

月間献立予定表（食材）

デリケア株式会社

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
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 カレーの西京焼き きゅうりのゆかり和え 清し汁(トコロ昆布)	米飯 豚肉の炒め物 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
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
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 コンソースープ	れんこんの炒め物
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 しまほっけの塩麹焼き 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
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
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
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(トコロ昆布)	かぼちゃサラダ
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
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
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
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
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(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 カレーの南蛮漬 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
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
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(トコロ昆布)	きのこソテー

月間献立予定表（食材）

デリケア株式会社

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
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 小松菜とたくあんの炒め物 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
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
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
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
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(トコロ昆布)	れんこんの炒め煮
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 ホキの西京焼き 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
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
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 じゃがいものおかか和え 里芋の煮ころがし 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	茄子の煮物
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 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
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
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
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
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
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

〈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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	スクランブルエッグ	ブロッコリーのソテー
	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	ほうれん草の炒め物	◆くり豆
	エネルギー - 308 kcal 蛋白質 8.3 g	エネルギー - 399 kcal 蛋白質 15.3 g	エネルギー - 427 kcal 蛋白質 7.0 g	エネルギー - 407 kcal 蛋白質 13.8 g	エネルギー - 334 kcal 蛋白質 9.6 g	エネルギー - 386 kcal 蛋白質 13.9 g	エネルギー - 321 kcal 蛋白質 9.3 g
	食塩 0.9 g	食塩 1.2 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 1.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.4 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	寄せ鍋(鶏)	カレイの西京焼き	タンメン	豚肉と野菜の炊き合わせ	しまほっけの塩麹焼き	海老フライ	豚平焼き
	小松菜の胡麻酢和え	きゅうりのゆかり和え	しろなの和え物	長芋のしば漬和え	小松菜のお浸し	ナポリタン	いんげんの胡麻和え
	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	清し汁(トコロ昆布)	デザート(黄桃缶)	味噌汁(キャベツ・えのき)	味噌汁(あおさ)	コンソメスープ	味噌汁(豆腐)
	エネルギー - 455 kcal 蛋白質 19.3 g	エネルギー - 365 kcal 蛋白質 21.6 g	エネルギー - 513 kcal 蛋白質 17.6 g	エネルギー - 413 kcal 蛋白質 18.6 g	エネルギー - 380 kcal 蛋白質 17.9 g	エネルギー - 599 kcal 蛋白質 14.2 g	エネルギー - 716 kcal 蛋白質 19.9 g
食塩 3.8 g	食塩 2.9 g	食塩 4.1 g	食塩 2.2 g	食塩 2.2 g	食塩 2.5 g	食塩 3.0 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯	米飯
	牛肉コロケ	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	いかと里芋の煮物	水ぎょうざ	メバルの幽庵焼き
	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	もやし中華和え	春菊の磯辺和え
	ひじきの煮物	かぼちゃの煮物	卵の花	豆腐のナゲット	ねぎ焼き	きゅうりのザーサイ和え	さつまいもの煮物
	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(椎茸・わかめ)	コーンスープ	味噌汁(青菜・しめじ)		味噌汁(えのき・あげ)
エネルギー - 593 kcal 蛋白質 14.5 g	エネルギー - 569 kcal 蛋白質 26.1 g	エネルギー - 555 kcal 蛋白質 21.4 g	エネルギー - 703 kcal 蛋白質 27.4 g	エネルギー - 501 kcal 蛋白質 27.4 g	エネルギー - 507 kcal 蛋白質 20.8 g	エネルギー - 482 kcal 蛋白質 23.1 g	
食塩 4.1 g	食塩 3.1 g	食塩 2.9 g	食塩 3.7 g	食塩 4.3 g	食塩 6.4 g	食塩 2.9 g	
単品小	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	カリフラワーの甘酢和え	茄子の煮物
	エネルギー - 70 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー - 50 kcal 蛋白質 1.4 g	エネルギー - 57 kcal 蛋白質 2.3 g	エネルギー - 70 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー - 77 kcal 蛋白質 2.7 g	エネルギー - 51 kcal 蛋白質 1.9 g	エネルギー - 23 kcal 蛋白質 1.0 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	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g
エネルギー - 1426 kcal 蛋白質 43.0 g	エネルギー - 1383 kcal 蛋白質 64.4 g	エネルギー - 1552 kcal 蛋白質 48.3 g	エネルギー - 1593 kcal 蛋白質 60.6 g	エネルギー - 1292 kcal 蛋白質 57.6 g	エネルギー - 1543 kcal 蛋白質 50.8 g	エネルギー - 1542 kcal 蛋白質 53.3 g	
食塩 9.2 g	食塩 7.6 g	食塩 8.2 g	食塩 7.1 g	食塩 8.3 g	食塩 10.4 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	
	夕食	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 クリームシチュー(鶏)(0-8才入) カリフラワーのソテー デザート(カクテル缶)	米飯 かに玉 スナップえんどうの梅肉和え 中華スープ
		エネルギー 566 kcal 蛋白質 16.4 g 食塩 2.8 g	エネルギー 547 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 639 kcal 蛋白質 25.0 g 食塩 2.0 g	エネルギー 449 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 3.2 g	エネルギー 630 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 3.6 g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 17.3 g 食塩 4.0 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)	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)	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)	
	エネルギー 545 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 2.5 g	エネルギー 462 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 4.8 g	エネルギー 485 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 3.9 g	エネルギー 516 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 2.9 g	エネルギー 546 kcal 蛋白質 25.2 g 食塩 3.4 g	エネルギー 590 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.7 g	
	単品小	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	ほうれん草の胡麻和え	高野豆腐の煮物
		エネルギー 122 kcal 蛋白質 1.2 g 食塩 0.3 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.3 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.8 g	エネルギー 26 kcal 蛋白質 0.8 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 27 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.7 g
エネルギー 1556 kcal 蛋白質 47.3 g 食塩 6.7 g	エネルギー 1358 kcal 蛋白質 48.8 g 食塩 10.6 g	エネルギー 1318 kcal 蛋白質 49.6 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1563 kcal 蛋白質 57.7 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1311 kcal 蛋白質 49.2 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1596 kcal 蛋白質 62.1 g 食塩 8.7 g	エネルギー 1504 kcal 蛋白質 52.2 g 食塩 8.6 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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	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
	1人分 [※] - 424 kcal 蛋白質 14.4 g	1人分 [※] - 348 kcal 蛋白質 9.6 g	1人分 [※] - 322 kcal 蛋白質 8.7 g	1人分 [※] - 396 kcal 蛋白質 15.5 g	1人分 [※] - 329 kcal 蛋白質 7.5 g	1人分 [※] - 348 kcal 蛋白質 10.1 g	1人分 [※] - 297 kcal 蛋白質 8.7 g
	食塩 0.8 g	食塩 1.3 g	食塩 1.2 g	食塩 1.0 g	食塩 1.1 g	食塩 1.8 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マレード焼き	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	オートミー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)
	1人分 [※] - 652 kcal 蛋白質 19.8 g	1人分 [※] - 358 kcal 蛋白質 18.4 g	1人分 [※] - 522 kcal 蛋白質 14.1 g	1人分 [※] - 609 kcal 蛋白質 23.4 g	1人分 [※] - 561 kcal 蛋白質 22.5 g	1人分 [※] - 437 kcal 蛋白質 14.4 g	1人分 [※] - 465 kcal 蛋白質 13.1 g
食塩 4.3 g	食塩 2.1 g	食塩 2.6 g	食塩 3.2 g	食塩 3.1 g	食塩 2.7 g	食塩 4.3 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)
1人分 [※] - 561 kcal 蛋白質 23.9 g	1人分 [※] - 599 kcal 蛋白質 26.1 g	1人分 [※] - 428 kcal 蛋白質 12.6 g	1人分 [※] - 445 kcal 蛋白質 19.7 g	1人分 [※] - 582 kcal 蛋白質 24.3 g	1人分 [※] - 691 kcal 蛋白質 28.7 g	1人分 [※] - 526 kcal 蛋白質 21.9 g	
食塩 3.9 g	食塩 3.9 g	食塩 5.1 g	食塩 4.5 g	食塩 3.4 g	食塩 2.4 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
	1人分 [※] - 71 kcal 蛋白質 2.8 g	1人分 [※] - 76 kcal 蛋白質 7.4 g	1人分 [※] - 39 kcal 蛋白質 0.6 g	1人分 [※] - 56 kcal 蛋白質 2.9 g	1人分 [※] - 111 kcal 蛋白質 3.6 g	1人分 [※] - 68 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 [※] - 61 kcal 蛋白質 0.8 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g
1人分 [※] - 1708 kcal 蛋白質 60.9 g	1人分 [※] - 1381 kcal 蛋白質 61.5 g	1人分 [※] - 1311 kcal 蛋白質 36.0 g	1人分 [※] - 1506 kcal 蛋白質 61.5 g	1人分 [※] - 1583 kcal 蛋白質 57.9 g	1人分 [※] - 1544 kcal 蛋白質 55.2 g	1人分 [※] - 1349 kcal 蛋白質 44.5 g	
食塩 9.5 g	食塩 8.1 g	食塩 9.5 g	食塩 9.1 g	食塩 8.1 g	食塩 7.6 g	食塩 8.5 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	スナップえんどうのソテー
	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	エネルギー 263 kcal 蛋白質 5.8 g	エネルギー 328 kcal 蛋白質 8.4 g	エネルギー 365 kcal 蛋白質 6.9 g	エネルギー 324 kcal 蛋白質 7.6 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 10.7 g	エネルギー 353 kcal 蛋白質 8.9 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.5 g	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 1.4 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	ピビンバ丼	米飯	米飯	米飯	米飯	キーマカレー
	ホキの西京焼き	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	人参しりしり
	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	デザート(パイ缶)
	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)	
	エネルギー 351 kcal 蛋白質 18.1 g	エネルギー 493 kcal 蛋白質 19.1 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 20.2 g	エネルギー 418 kcal 蛋白質 20.6 g	エネルギー 527 kcal 蛋白質 15.7 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 11.8 g	エネルギー 694 kcal 蛋白質 23.7 g
食塩 2.7 g	食塩 3.6 g	食塩 2.3 g	食塩 3.7 g	食塩 3.2 g	食塩 2.0 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 629 kcal 蛋白質 22.3 g	エネルギー 620 kcal 蛋白質 26.7 g	エネルギー 562 kcal 蛋白質 21.9 g	エネルギー 546 kcal 蛋白質 24.3 g	エネルギー 594 kcal 蛋白質 26.8 g	エネルギー 624 kcal 蛋白質 19.1 g	エネルギー 487 kcal 蛋白質 23.9 g	
食塩 4.2 g	食塩 4.2 g	食塩 2.1 g	食塩 4.7 g	食塩 3.0 g	食塩 3.4 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	かぼちやの煮物	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	エネルギー 65 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー 23 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 2.9 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 3.1 g	エネルギー 83 kcal 蛋白質 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	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g
エネルギー 1441 kcal 蛋白質 58.4 g	エネルギー 1441 kcal 蛋白質 53.2 g	エネルギー 1453 kcal 蛋白質 51.5 g	エネルギー 1395 kcal 蛋白質 54.7 g	エネルギー 1508 kcal 蛋白質 51.8 g	エネルギー 1430 kcal 蛋白質 44.7 g	エネルギー 1617 kcal 蛋白質 57.4 g	
食塩 8.2 g	食塩 8.7 g	食塩 5.9 g	食塩 9.7 g	食塩 7.9 g	食塩 7.5 g	食塩 9.1 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A/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 はくさいの炒め物 ブロッコリーのマヨネーズ和え エネルギー - 348 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.8 g	米飯 玉ねぎのポン酢和え ピーマンのソテー エネルギー - 309 kcal 蛋白質 7.9 g 食塩 1.3 g					
	米飯 肉じゃが(牛) 卯の花 味噌汁(椎茸・わかめ) エネルギー - 515 kcal 蛋白質 20.1 g 食塩 2.7 g	米飯 豚バラ大根 春菊のお浸し 清し汁(豆腐) エネルギー - 572 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 2.5 g					
夕食	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) エネルギー - 471 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.5 g	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) エネルギー - 667 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 2.4 g					
	ほうれん草のおかか和え エネルギー - 22 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.9 g	じゃがいもの甘辛炒め エネルギー - 74 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.5 g					
単品小	エネルギー - 1356 kcal 蛋白質 45.8 g 食塩 8.9 g	エネルギー - 1622 kcal 蛋白質 60.0 g 食塩 6.7 g					