

月間献立予定表（食材）

デリケア園栄木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
				デザート
10/1 (火)	米飯 肉団子のコンソメ煮 しろなの炒め物	◆かに玉丼 春雨サラダ 中華スープ	米飯 メバルの照り焼き はくさいの浅漬け かぼちゃの煮物 味噌汁(わかめ・あげ)	いんげんのソテー
10/2 (水)	米飯 ベーコンエッグ 温野菜サラダ	米飯 白身魚フライ 里芋の生姜あんかけ 味噌汁(えのき・あげ)	米飯 クリルチキン野菜ソース きゅうりとツナの和え物 ほうれん草のガーリック炒め コンソメスープ	チンゲン菜の胡麻和え
10/3 (木)	米飯 きのこソテー マカロニサラダ	米飯 おでん ねぎ焼き 味噌汁(あおさ)	米飯 赤魚の幽庵焼き 春菊のおかか和え かんもの煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	はくさいの煮浸し
10/4 (金)	米飯 茄子のミートソース煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 豆腐チャンプルー(豚) 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁(里芋・あげ)	米飯 鶏肉のカレー照り焼き れんこん金平 しろなの和え物 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	なめこのおろし和え
10/5 (土)	米飯 ほうれん草のソテー くり豆	米飯 こんかつ オクラの昆布和え 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	米飯 海鮮八宝菜 フロッコリーの香味和え じゃこピーマン わかめスープ	人参しりしり
10/6 (日)	米飯 オムレツサラダ ステップえんどうのソテー	米飯 牛肉の炒め物 しろなの和え物 味噌汁(しめじ・あげ)	米飯 しまほっけの塩焼き もずく和え あさりの時雨煮 味噌汁(椎茸・はくさい)	いとこ煮
10/7 (月)	米飯 スクランブルエッグ いんげんのソテー	米飯 ふりの煮つけ 揚げない大学いも 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 ビーマン肉詰めフライ 小松菜のお浸し 煮奴 味噌汁(あおさ)	もやしのナムル
10/8 (火)	米飯 はくさいの炒め物 カリフラワーのマヨネーズ和え	米飯 海老と卵の炒め物 和風あんかけ ほうれん草の中華和え 中華スープ	米飯 ホホの味噌漬け焼き 大根の浅漬け 白ネギときこの炒め物 清し汁(そうめん)	焼き餃子
10/9 (水)	米飯 小松菜のソテー オニオンサラダ	カレーライス(牛) チーズサラダ デザート(カクテル缶)	米飯 ◆マクロの竜田揚げ チンゲン菜のおかか和え 卵の花 味噌汁(里芋・あげ)	高野豆腐の煮物
10/10 (木)	米飯 のり塩ポテト ウインナーのコンソメ煮	米飯 カリバタチキン きゅうりの昆布和え 味噌汁(なめこ・大根)	揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草の柚子和え 茄子の煮物 清し汁(トロロ昆布)	たらこスパゲティ
10/11 (金)	米飯 厚焼き卵 はくさいの炒め物	米飯 ハイカラうどん 炒り豆腐 デザート(バイン缶)	米飯 タラのトマトソースかけ もずく和え 長芋の甘辛炒め コンソメスープ	小松菜のおかか和え
10/12 (土)	米飯 かぼちゃサラダ ちりめん	米飯 鶏団子のクリーム煮(C-8材1人) 春雨のドレッシング和え デザート(黄桃缶)	米飯 木の葉とじ いんげんのからし和え れんこんの炒め煮 味噌汁(大根・青菜)	ほうれん草の炒め物
10/13 (日)	米飯 フロッコリーの炒め物 くり豆	牛丼 切干大根の煮物 味噌汁(ほうれん草・しめじ)	米飯 かぼちゃコロック 春菊のピーナツ和え 金平ごぼう 味噌汁(椎茸・わかめ)	チンゲン菜の磯辺和え
10/14 (月)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのソテー	米飯 カレイの西京焼き はくさいのゆかり和え 清し汁(そうめん)	栗ご飯 角煮と野菜の炊き合わせ しろなの煮浸し 味噌汁(玉ねぎ・人参)	人参しりしり
10/15 (火)	米飯 マカロニサラダ ビーマンの炒め物	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 ほうれん草の磯辺和え 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 さばの塩焼き いんげんの中華和え じゃがいもの醤油炒め 味噌汁(えのき・あげ)	大根のかに棒あんかけ

月間献立予定表（食材）

デリケア惣菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
10/16 (水)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 スナップえんどうの炒め物	米飯 醤油ラーメン フロッコリーの胡麻和え デザート（パイン缶）	米飯 あじのなめろうフライ 小松菜のお浸し ◆八目そぼろ豆 味噌汁（あおさ）	キャベツのソテー
10/17 (木)	米飯 ハムエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 マスのムニエル チンゲン菜のお浸し コンソメスープ	米飯 筑前煮（鶏） きゅうりのピクルス 蒸ししゅうまい 味噌汁（はくさい・しめじ）	茄子の甘辛炒め
10/18 (金)	米飯 こぼろの炒め煮 くり豆	米飯 豚肉の山椒炒め 大根とツナのお浸し 味噌汁（青菜・えのき）	◆里芋の味噌炊き込みご飯 さわらの胡麻照り焼き いんげんの炒め物 デザート（梨）	ひじきの煮物
10/19 (土)	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	オムライス フロッコリーのソテー デザート（黄桃缶）	米飯 豆腐ハンバーグ もずく和え じゃこピーマン 味噌汁（ほうれん草・玉ねぎ）	野菜コロッケ
10/20 (日)	米飯 小松菜のソテー 玉ねぎのボン酢和え	米飯 いかとキャベツのオイスターソース炒め煮 いんげんの和え物 味噌汁（あおさ）	米飯 鶏とホテトのケチャップ和え チンゲン菜の胡麻和え きのこ金平 味噌汁（大根・青菜）	揚げない大学いも
10/21 (月)	米飯 かぼちゃサラダ ほうれん草のソテー	ゆかりご飯 にゅうめん 長芋とちくわの炒め物 デザート（みかん缶）	米飯 豚バラと白菜の生姜あん スナップえんどうの香味和え 肉まん はるさめスープ	きゅうりの昆布和え
10/22 (火)	米飯 茄子のミートソース煮 じゃがいものソテー	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ チンゲン菜のナムル 味噌汁（キャベツ・わかめ）	米飯 白身魚の香り揚げ はくさいの浅漬け こぼろのそぼろ煮 清し汁（トコロ昆布）	蒸ししゅうまい
10/23 (水)	米飯 温野菜サラダ きのこソテー	米飯 さばの味噌煮 しろなのお浸し 清し汁（そうめん）	米飯 豚肉のカレー炒め オクラの和え物 卵の花 味噌汁（青菜・あげ）	れんこん金平
10/24 (木)	米飯 マカロニサラダ カリフラワーのソテー	照りたま丼（鶏） ほうれん草のかき醤油和え 味噌汁（里芋・人参）	米飯 あじの焼き南蛮漬け フロッコリーのおかか和え ピーマンの炒め物 味噌汁（椎茸・わかめ）	いとこ煮
10/25 (金)	米飯 大根サラダ スナップえんどうの炒め物	米飯 肉巻きフライ 小松菜のお浸し 味噌汁（じゃがいも・玉ねぎ）	米飯 豚肉のトウチジャン炒め いんげんのピーナツ和え ねぎ焼き 味噌汁（しめじ・あげ）	茄子の煮物
10/26 (土)	米飯 チンゲン菜のソテー くり豆	米飯 寄せ鍋（鶏） 春雨の中華和え 味噌汁（里芋・わかめ）	米飯 タラと野菜のおろしソース カリフラワーのピクルス さつまいもの煮物 味噌汁（玉ねぎ・人参）	ミニお好み焼き
10/27 (日)	米飯 スクランブルエッグ いんげんの炒め物	米飯 鶏団子の和風あん もずく和え 味噌汁（えのき・あげ）	散らし寿司 春雨の胡麻和え 切干大根の煮物 清し汁（トコロ昆布）	ひじきの煮物
10/28 (月)	米飯 厚焼き卵 じゃがいものソテー	米飯 海老チリ チョレギサラダ ワンタンスープ	米飯 肉豆腐（豚） スナップえんどうの梅肉和え かぼちゃの煮物 味噌汁（あおさ）	ほうれん草のソテー
10/29 (火)	米飯 はくさいの炒め物 オニオンサラダ	キーマカレー フロッコリーのソテー デザート（カクテル缶）	米飯 鶏肉の西京焼き ひじきのソテー 長芋のしば漬け和え 清し汁（そうめん）	しろなの磯辺和え
10/30 (水)	米飯 さつまいもサラダ ちりめん	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 スナップえんどうの中華和え 金平ごぼう 味噌汁（青菜・あげ）	大豆桜えび
10/31 (木)	米飯 茄子のミートソース煮 大根サラダ	米飯 ◆石狩鍋 香気のかき醤油和え デザート（パイン缶）	米飯 牛肉の炒め物 高野豆腐の煮物 きゅうりとしらすの酢の物 味噌汁（はくさい・椎茸）	ねぎ焼き

〈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10月1日(火) ~ 2024年10月7日(月)

	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5	日 6	月 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉団子のコンソメ煮	ベーコンエッグ	きのこソテー	茄子のミートソース煮	ほうれん草のソテー	オニオンサラダ	スクランブルエッグ
	しろなの炒め物	温野菜サラダ	マカロニサラダ	きゅうりのドレッシング和え	くり豆	スナッフえんどうのソテー	いんげんのソテー
	1人分* - 373 kcal 蛋白質 10.6 g	1人分* - 390 kcal 蛋白質 13.3 g	1人分* - 385 kcal 蛋白質 7.3 g	1人分* - 305 kcal 蛋白質 7.9 g	1人分* - 316 kcal 蛋白質 8.7 g	1人分* - 340 kcal 蛋白質 6.9 g	1人分* - 410 kcal 蛋白質 13.5 g
	食塩 1.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 0.5 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g
昼食	◆かに玉丼	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	春雨サラダ	白身魚フライ	おでん	豆腐チャンプルー(豚)	とんかつ	牛肉の炒め物	ぶりの煮つけ
	中華スープ	里芋の生姜あんかけ	ねぎ焼き	小松菜とたくあんの炒め物	オクラの昆布和え	しろなの和え物	揚げない大学いも
		味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(里芋・あげ)	味噌汁(青菜・玉ねぎ)	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(青菜・あげ)
	1人分* - 519 kcal 蛋白質 12.7 g	1人分* - 597 kcal 蛋白質 15.4 g	1人分* - 457 kcal 蛋白質 19.7 g	1人分* - 591 kcal 蛋白質 27.7 g	1人分* - 514 kcal 蛋白質 15.0 g	1人分* - 512 kcal 蛋白質 22.8 g	1人分* - 595 kcal 蛋白質 22.8 g
食塩 3.4 g	食塩 2.5 g	食塩 3.5 g	食塩 3.6 g	食塩 2.4 g	食塩 2.7 g	食塩 3.2 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	メバルの照り焼き	グリルチキン野菜ソース	赤魚の幽庵焼き	鶏肉のカレー照り焼き	海鮮八宝菜	しまほっけの塩焼き	ピーマン肉詰めフライ
	はくさいの浅漬け	きゅうりとツナの和え物	春菊のおかか和え	れんこん金平	ブロッコリーの香味和え	もずく和え	小松菜のお浸し
	かぼちゃの煮物	ほうれん草のガーリック炒め	がんもの煮物	しろなの和え物	じゃこピーマン	あさりの時雨煮	煮奴
	味噌汁(わかめ・あげ)	コンソメスープ	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	わかめスープ	味噌汁(椎茸・はくさい)	味噌汁(あおさ)
1人分* - 458 kcal 蛋白質 21.6 g	1人分* - 615 kcal 蛋白質 28.3 g	1人分* - 459 kcal 蛋白質 22.1 g	1人分* - 620 kcal 蛋白質 25.5 g	1人分* - 449 kcal 蛋白質 21.6 g	1人分* - 368 kcal 蛋白質 20.8 g	1人分* - 512 kcal 蛋白質 14.9 g	
食塩 3.5 g	食塩 3.8 g	食塩 3.2 g	食塩 3.1 g	食塩 4.6 g	食塩 2.1 g	食塩 3.5 g	
単品小	いんげんのソテー	チンゲン菜の胡麻和え	はくさいの煮浸し	なめこのおろし和え	人参しりしり	いとこ煮	もやしのナムル
	1人分* - 53 kcal 蛋白質 1.8 g	1人分* - 34 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分* - 16 kcal 蛋白質 1.1 g	1人分* - 13 kcal 蛋白質 0.8 g	1人分* - 55 kcal 蛋白質 2.2 g	1人分* - 85 kcal 蛋白質 2.4 g	1人分* - 36 kcal 蛋白質 2.6 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g
1人分* - 1403 kcal 蛋白質 46.7 g	1人分* - 1636 kcal 蛋白質 58.6 g	1人分* - 1317 kcal 蛋白質 50.2 g	1人分* - 1529 kcal 蛋白質 61.9 g	1人分* - 1334 kcal 蛋白質 47.5 g	1人分* - 1305 kcal 蛋白質 52.9 g	1人分* - 1553 kcal 蛋白質 53.8 g	
食塩 8.8 g	食塩 8.0 g	食塩 7.9 g	食塩 8.1 g	食塩 7.8 g	食塩 6.6 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10月8日(火) ~ 2024年10月14日(月)

	火 8	水 9	木 10	金 11	土 12	日 13	月 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	はくさいの炒め物	小松菜のソテー	のり塩ポテト	厚焼き卵	かぼちゃサラダ	ブロッコリーの炒め物	スクランブルエッグ
	カリフラワーのマヨネーズ和え	オニオンサラダ	ウインナーのコンソメ煮	はくさいの炒め物	ちりめん	くり豆	カリフラワーのソテー
	エネルギー 367 kcal 蛋白質 9.5 g	エネルギー 356 kcal 蛋白質 8.3 g	エネルギー 321 kcal 蛋白質 7.2 g	エネルギー 339 kcal 蛋白質 9.9 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 5.2 g	エネルギー 307 kcal 蛋白質 8.8 g	エネルギー 397 kcal 蛋白質 15.1 g
	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 0.3 g	食塩 0.5 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	カレーライス(牛)	米飯	米飯	米飯	牛丼	米飯
	海老と卵の炒め物和风あんかけ	チーズサラダ	ガリバタチキン	ハイカラうどん	鶏団子のクリーム煮(0-8材入)	切干大根の煮物	カレイの西京焼き
	ほうれん草の中華和え	デザート(カクテル缶)	きゅうりの昆布和え	炒り豆腐	春雨のドレッシング和え	味噌汁(ほうれん草・しめじ)	はくさいのゆかり和え
	中華スープ		味噌汁(なめこ・大根)	デザート(パイン缶)	デザート(黄桃缶)		清し汁(そうめん)
	エネルギー 491 kcal 蛋白質 21.7 g	エネルギー 605 kcal 蛋白質 18.6 g	エネルギー 459 kcal 蛋白質 19.2 g	エネルギー 550 kcal 蛋白質 15.8 g	エネルギー 610 kcal 蛋白質 14.6 g	エネルギー 525 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルギー 394 kcal 蛋白質 21.8 g
食塩 3.5 g	食塩 4.0 g	食塩 2.8 g	食塩 3.1 g	食塩 4.3 g	食塩 2.9 g	食塩 3.0 g	
夕食	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	米飯	米飯	栗ご飯
	ホキの味噌漬け焼き	◆マグロの竜田揚げ	ほうれん草の柚子和え	タラのトマトソースかけ	木の葉とじ	かぼちゃコロッケ	角煮と野菜の炊き合わせ
	大根の浅漬け	チンゲン菜のおかか和え	茄子の煮物	もずく和え	いんげんのからし和え	春菊のピーナツ和え	しろなの煮浸し
	白ネギときのこの炒め物	卵の花	清し汁(トロロ昆布)	長芋の甘辛炒め	れんこんの炒め煮	金平ごぼう	味噌汁(玉ねぎ・人参)
	清し汁(そうめん)	味噌汁(里芋・あげ)		コンソメスープ	味噌汁(大根・青菜)	味噌汁(椎茸・わかめ)	
エネルギー 432 kcal 蛋白質 20.2 g	エネルギー 526 kcal 蛋白質 28.8 g	エネルギー 438 kcal 蛋白質 12.6 g	エネルギー 450 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルギー 513 kcal 蛋白質 19.3 g	エネルギー 575 kcal 蛋白質 13.6 g	エネルギー 514 kcal 蛋白質 17.9 g	
食塩 3.9 g	食塩 3.1 g	食塩 4.7 g	食塩 2.8 g	食塩 3.2 g	食塩 3.1 g	食塩 4.2 g	
単品小	焼き餃子	高野豆腐の煮物	たらこスパゲティ	小松菜のおかか和え	ほうれん草の炒め物	チンゲン菜の磯辺和え	人参しりしり
	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.3 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 3.0 g	エネルギー 83 kcal 蛋白質 3.1 g	エネルギー 18 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー 39 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー 16 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 2.2 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.3 g
エネルギー 1347 kcal 蛋白質 53.7 g	エネルギー 1535 kcal 蛋白質 58.7 g	エネルギー 1301 kcal 蛋白質 42.1 g	エネルギー 1357 kcal 蛋白質 46.7 g	エネルギー 1506 kcal 蛋白質 40.7 g	エネルギー 1423 kcal 蛋白質 43.2 g	エネルギー 1360 kcal 蛋白質 57.0 g	
食塩 8.6 g	食塩 8.9 g	食塩 9.0 g	食塩 7.7 g	食塩 8.2 g	食塩 7.2 g	食塩 8.4 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10月15日(火) ~ 2024年10月21日(月)

	火 15	水 16	木 17	金 18	土 19	日 20	月 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	マカロニサラダ	チキンボールのコンソメ煮	ハムエッグ	ごぼうの炒め煮	ウインナーのコンソメ煮	小松菜のソテー	かぼちゃサラダ
	ピーマンの炒め物	スナッパえんどうの炒め物	カリフラワーの炒め物	くり豆	カリフラワーのドレッシング和え	玉ねぎのポン酢和え	ほうれん草のソテー
	エネルギー - 376 kcal 蛋白質 6.6 g	エネルギー - 345 kcal 蛋白質 9.7 g	エネルギー - 392 kcal 蛋白質 14.0 g	エネルギー - 324 kcal 蛋白質 7.2 g	エネルギー - 342 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー - 326 kcal 蛋白質 8.6 g	エネルギー - 395 kcal 蛋白質 7.4 g
	食塩 0.7 g	食塩 1.2 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 1.2 g	食塩 1.3 g	食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	オムライス	米飯	ゆかりご飯
	鶏肉と野菜の炒め煮	醤油ラーメン	マスのムニエル	豚肉の山椒炒め	ブロッコリーのソテー	いかとキャベツのオスターソース炒め煮	にゅうめん
	ほうれん草の磯辺和え	ブロッコリーの胡麻和え	チンゲン菜のお浸し	大根とツナの梅肉和え	デザート(黄桃缶)	いんげんの和え物	長芋とちくわの炒め物
	味噌汁(里芋・わかめ)	デザート(パイン缶)	コンソメスープ	味噌汁(青菜・えのき)		味噌汁(あおさ)	デザート(みかん缶)
	エネルギー - 495 kcal 蛋白質 20.5 g	エネルギー - 544 kcal 蛋白質 17.8 g	エネルギー - 472 kcal 蛋白質 20.2 g	エネルギー - 512 kcal 蛋白質 24.3 g	エネルギー - 559 kcal 蛋白質 14.1 g	エネルギー - 436 kcal 蛋白質 18.3 g	エネルギー - 517 kcal 蛋白質 14.1 g
食塩 3.0 g	食塩 6.7 g	食塩 3.0 g	食塩 3.4 g	食塩 3.3 g	食塩 4.4 g	食塩 3.9 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	◆里芋の味噌炊き込みご飯	米飯	米飯	米飯
	さばの塩焼き	あじのなめろうフライ	筑前煮(鶏)	さわらの胡麻照り焼き	豆腐ハンバーグ	鶏とポテトのケチャップ和え	豚バラと白菜の生姜あん
	いんげんの中華和え	小松菜のお浸し	きゅうりのピクルス	いんげんの炒め物	もずく和え	チンゲン菜の胡麻和え	スナッパえんどうの香味和え
	じゃがいもの醤油炒め	◆八目そぼろ豆	蒸ししゅうまい	デザート(梨)	じゃこピーマン	きのこ金平	肉まん
	味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(はくさい・しめじ)		味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ)	味噌汁(大根・青菜)	はるさめスープ
エネルギー - 481 kcal 蛋白質 23.9 g	エネルギー - 441 kcal 蛋白質 16.0 g	エネルギー - 608 kcal 蛋白質 23.3 g	エネルギー - 519 kcal 蛋白質 23.7 g	エネルギー - 443 kcal 蛋白質 15.7 g	エネルギー - 585 kcal 蛋白質 19.2 g	エネルギー - 657 kcal 蛋白質 22.4 g	
食塩 2.7 g	食塩 2.2 g	食塩 3.3 g	食塩 3.3 g	食塩 3.4 g	食塩 3.4 g	食塩 4.0 g	
単品小	大根のかに棒あんかけ	キャベツのソテー	茄子の甘辛炒め	ひじきの煮物	野菜コロッケ	揚げない大学いも	きゅうりの昆布和え
	エネルギー - 56 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー - 66 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルギー - 50 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー - 69 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー - 118 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー - 18 kcal 蛋白質 0.8 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.2 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g
エネルギー - 1408 kcal 蛋白質 52.7 g	エネルギー - 1396 kcal 蛋白質 46.1 g	エネルギー - 1522 kcal 蛋白質 59.1 g	エネルギー - 1404 kcal 蛋白質 56.8 g	エネルギー - 1413 kcal 蛋白質 39.4 g	エネルギー - 1465 kcal 蛋白質 47.0 g	エネルギー - 1587 kcal 蛋白質 44.7 g	
食塩 7.2 g	食塩 10.5 g	食塩 7.5 g	食塩 7.9 g	食塩 8.1 g	食塩 9.5 g	食塩 9.0 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10月22日(火) ~ 2024年10月28日(月)

	火 22	水 23	木 24	金 25	土 26	日 27	月 28
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	温野菜サラダ	マカロニサラダ	大根サラダ	チンゲン菜のソテー	スクランブルエッグ	厚焼き卵
	じゃがいものソテー	きのこソテー	カリフラワーのソテー	スナップえんどうの炒め物	くり豆	いんげんの炒め物	じゃがいものソテー
	1人分 [※] - 336 kcal 蛋白質 7.7 g	1人分 [※] - 366 kcal 蛋白質 7.6 g	1人分 [※] - 392 kcal 蛋白質 8.6 g	1人分 [※] - 336 kcal 蛋白質 7.4 g	1人分 [※] - 292 kcal 蛋白質 6.9 g	1人分 [※] - 387 kcal 蛋白質 13.4 g	1人分 [※] - 358 kcal 蛋白質 10.4 g
	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.2 g	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	照りたま丼(鶏)	米飯	米飯	米飯	米飯
	豆腐の卵きのこあんかけ	さばの味噌煮	ほうれん草のかき醤油和え	肉巻きフライ	寄せ鍋(鶏)	鶏団子の和風あん	海老チリ
	チンゲン菜のナムル	しろなのお浸し	味噌汁(里芋・人参)	小松菜のお浸し	春雨の中華和え	もずく和え	チョレギサラダ
	味噌汁(キャベツ・わかめ)	清し汁(そうめん)		味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	味噌汁(里芋・わかめ)	味噌汁(えのき・あげ)	ワンタンスープ
	1人分 [※] - 486 kcal 蛋白質 21.7 g	1人分 [※] - 516 kcal 蛋白質 24.0 g	1人分 [※] - 514 kcal 蛋白質 23.4 g	1人分 [※] - 461 kcal 蛋白質 16.3 g	1人分 [※] - 484 kcal 蛋白質 20.1 g	1人分 [※] - 466 kcal 蛋白質 17.8 g	1人分 [※] - 482 kcal 蛋白質 12.1 g
食塩 4.2 g	食塩 4.0 g	食塩 2.4 g	食塩 2.3 g	食塩 3.8 g	食塩 3.5 g	食塩 3.3 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯
	白身魚の香り揚げ	豚肉のカレー炒め	あじの焼き南蛮漬け	豚肉のトウチジャン炒め	タラと野菜のおろしソース	春菊の胡麻和え	肉豆腐(豚)
	はくさいの浅漬け	オクラの和え物	ブロッコリーのおかか和え	いんげんのピーナツ和え	カリフラワーのピクルス	切干大根の煮物	スナップえんどうの梅肉和え
	ごぼうのそぼろ煮	卵の花	ピーマンの炒め物	ねぎ焼き	さつまいもの煮物	清し汁(トロロ昆布)	かぼちやの煮物
	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)		味噌汁(あおさ)
1人分 [※] - 549 kcal 蛋白質 22.1 g	1人分 [※] - 575 kcal 蛋白質 25.4 g	1人分 [※] - 541 kcal 蛋白質 23.3 g	1人分 [※] - 559 kcal 蛋白質 25.1 g	1人分 [※] - 469 kcal 蛋白質 20.9 g	1人分 [※] - 443 kcal 蛋白質 14.4 g	1人分 [※] - 591 kcal 蛋白質 29.7 g	
食塩 2.6 g	食塩 3.9 g	食塩 3.5 g	食塩 3.7 g	食塩 2.9 g	食塩 4.6 g	食塩 4.0 g	
単品小	蒸ししゅうまい	れんこん金平	いとこ煮	茄子の煮物	ミニお好み焼き	ひじきの煮物	ほうれん草のソテー
	1人分 [※] - 53 kcal 蛋白質 2.4 g	1人分 [※] - 70 kcal 蛋白質 0.8 g	1人分 [※] - 77 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 [※] - 23 kcal 蛋白質 1.0 g	1人分 [※] - 35 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 [※] - 50 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 [※] - 56 kcal 蛋白質 3.2 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g
1人分 [※] - 1424 kcal 蛋白質 53.9 g	1人分 [※] - 1527 kcal 蛋白質 57.8 g	1人分 [※] - 1524 kcal 蛋白質 57.3 g	1人分 [※] - 1379 kcal 蛋白質 49.8 g	1人分 [※] - 1280 kcal 蛋白質 49.2 g	1人分 [※] - 1346 kcal 蛋白質 47.2 g	1人分 [※] - 1487 kcal 蛋白質 55.4 g	
食塩 8.0 g	食塩 9.4 g	食塩 7.1 g	食塩 7.6 g	食塩 7.6 g	食塩 9.8 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/禁止食)

年月日 : 2024年10月29日(火) ~ 2024年11月4日(月)

	火 29	水 30	木 31	金 1	土 2	日 3	月 4
朝食	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 ちりめん	米飯 茄子のミートソース煮 大根サラダ				
	エネルギー - 329 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 1.2 g	エネルギー - 368 kcal 蛋白質 4.8 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 316 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 1.0 g				
昼食	キーマカレー ブロッコリーのソテー 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 ◆石狩鍋 春菊のかき醤油和え デザート(パイン缶)				
	エネルギー - 669 kcal 蛋白質 25.5 g 食塩 4.0 g	エネルギー - 581 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 481 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 2.7 g				
夕食	米飯 鶏肉の西京焼き ひじきのソテー 長芋のしば漬け和え 清し汁(そうめん)	米飯 メバルの幽庵焼き スナックえんどうの中華和え 金平ごぼう 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 牛肉の炒め物 高野豆腐の煮物 きゅうりとしらすの酢の物 味噌汁(はくさい・椎茸)				
	エネルギー - 599 kcal 蛋白質 26.6 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 478 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 557 kcal 蛋白質 25.3 g 食塩 3.1 g				
単品小	しろなの磯辺和え	大豆桜えび	ねぎ焼き				
	エネルギー - 17 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 76 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 37 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.7 g				
	エネルギー - 1614 kcal 蛋白質 60.8 g 食塩 9.7 g	エネルギー - 1503 kcal 蛋白質 55.4 g 食塩 6.5 g	エネルギー - 1391 kcal 蛋白質 58.2 g 食塩 7.5 g				