

月間献立予定表（食材）

デリケア（株）茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
11/1 (金)	米飯 いんげんの炒め物 くり豆	米飯 タラの揚げ浸し オクラの和え物 清し汁(トロロ昆布)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き パプリカのマリネ カリフラワーのソテー オミール入りミネストローネ	大根の煮物
11/2 (土)	米飯 卵とじ きのごソテー	米飯 ◆ササミ入りクリームチーズ(C-8丸) 豆腐のナゲット フロッコリーの粒マスタード 和え	米飯 さばの塩焼き 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
11/3 (日)	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 水ぎょうざ スナッフェんどうの中華和え 大根の浅漬	ピーマンのソテー
11/4 (月)	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 春菜のお浸し 高野豆腐の煮物 清し汁(そうめん)	かぼちゃの煮物
11/5 (火)	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 いんげんの和え物 味噌汁(はくさい・しめじ)	米飯 赤魚の照り焼き 茄子のマリネ じゃこピーマン 味噌汁(大根・玉ねぎ)	揚げない大学いも
11/6 (水)	米飯 厚焼き卵 しろなの塩だれ炒め	米飯 ◆ミートスパゲティ フロッコリーのチーズ和え デザート(パイン缶)	米飯 あじのなめろうフライ チンゲン菜の柚子和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	れんこん金平
11/7 (木)	米飯 かぼちゃサラダ ちりめん	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 スナッフェ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)	ジャーマンポテト
11/8 (金)	米飯 ベーコンエッグ 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 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
11/9 (土)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 いんげんのかレーソテー	米飯 ◆みそカツ ほうれん草のかき醤油和え デザート(柿)	米飯 鶏団子のきのごあんかけ フロッコリーのマヌー 和え ごぼうの炒め物 中華スープ	ひじきの煮物
11/10 (日)	米飯 チンゲン菜の炒め物 くり豆	米飯 鴨そば 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 がんもの煮物 味噌汁(はくさい・あげ)	里芋のそぼろ煮
11/11 (月)	米飯 茄子のミートソース煮 ちりめん	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 フ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
11/12 (火)	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 味噌汁(えのき・あげ)	さつまいもご飯 鶏肉のハニーマスタード焼き しろなの香味和え 味噌汁(あおさ)	人参しりしり
11/13 (水)	米飯 肉団子のコンソメ煮 のり塩ポテト	米飯 海老と卵の炒め物和风あんかけ ザーサイ和え はるさめスープ	米飯 ピーカツ 金平ごぼう 春菜の和え物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	炒り豆腐
11/14 (木)	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 ポタージュ	米飯 タフのおろしソース 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
11/15 (金)	米飯 ジャーマンポテト 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)	鮭の散らし寿司 ひじきサラダ カリフラワーのソテー 味噌汁(えのき・わかめ)	ねぎ焼き

月間献立予定表（食材）

デリケア栄養工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
11/16 (土)	米飯 ハムエッグ オニオンサラダ	米飯 豚肉といんりの炊き合わせ 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
11/17 (日)	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 豆腐チャンフルー(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
11/18 (月)	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 肉巻きフライ チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 味噌汁(えのき・人参)	高野豆腐の煮物
11/19 (火)	米飯 春菊の炒め物 カリフラワーのドレッシング和え	オムライス スナッフえんどうのチーズ和え コンソメスープ	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
11/20 (水)	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(カクテル缶)	米飯 鶏肉の天ぷら香味ソース ほうれん草のからし和え 里芋の煮ころがし 清し汁(トロロ昆布)	春雨サラダ
11/21 (木)	米飯 厚焼き卵 玉ねぎのボン酢和え	米飯 牛肉のオムライス炒め もずく和え 味噌汁(豆腐)	きのこご飯 カレイの照り焼き しろなのおかか和え 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	焼きじゃが
11/22 (金)	米飯 茄子の甘辛炒め 温野菜サラダ	米飯 白身魚の竜田揚げ 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 がんもの煮物 中華スープ	オクラのお浸し
11/23 (土)	米飯 さつまいもサラダ れんこんの炒め煮	米飯 タラのトマトソースかけ ハフリカのマリネ きのこポタージュ	米飯 手子煮(豚) 春菊のお浸し 大豆の煮物 味噌汁(えのき・わかめ)	ほうれん草のガーリックソテー
11/24 (日)	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
11/25 (月)	米飯 小松菜の炒め物 オニオンサラダ	米飯 肉うどん(牛) はくさいの梅肉和え デザート(パイン缶)	米飯 鶏肉の照り焼き 人参しゅうまい 茄子のマリネ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ピーマンのかき醤油炒め
11/26 (火)	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(しめじ・あげ)	米飯 あじの焼き南蛮外刺し 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
11/27 (水)	米飯 しろなの炒め物 くり豆	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め なめこのおろし和え 味噌汁(小松菜・あげ)	散らし寿司 春菊の磯辺和え かぼちゃの煮物 味噌汁(あおさ)	キャベツのソテー
11/28 (木)	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうの炒め物	ホークカレーライス ほうれん草のソテー きゅうりとツナの和え物	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
11/29 (金)	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ もやし香味和え 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 八目そぼろ豆 清し汁(トロロ昆布)	ピーマンのソテー
11/30 (土)	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

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11月1日(金) ~ 2024年11月7日(木)

	金 1	土 2	日 3	月 4	火 5	水 6	木 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	いんげんの炒め物	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	厚焼き卵	かぼちゃサラダ
	くり豆	きのこソテー	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	ちりめん
	エネルギー 323 kcal 蛋白質 6.7 g	エネルギー 388 kcal 蛋白質 13.2 g	エネルギー 332 kcal 蛋白質 7.2 g	エネルギー 357 kcal 蛋白質 7.9 g	エネルギー 338 kcal 蛋白質 8.8 g	エネルギー 332 kcal 蛋白質 9.4 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 5.2 g
	食塩 0.3 g	食塩 1.0 g	食塩 1.3 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 1.2 g	食塩 0.3 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	タラの揚げ浸し	◆サツマイモ入りクリームシチュー(C-8才用)	ミンチカツ	豚肉の甘辛炒め	木の葉とじ	◆ミートスパゲティ	鶏肉と野菜の炒め煮
	オクラの和え物	豆腐のナゲット	チンゲン菜の香味和え	キャベツのピーナツ和え	いんげんの和え物	ブロッコリーのチーズ和え	スナックえんどうのごま油和え
	清し汁(トロロ昆布)	ブロッコリーの粒マスタード和え	味噌汁(あおさ)	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(はくさい・しめじ)	デザート(パイン缶)	味噌汁(えのき・わかめ)
	エネルギー 477 kcal 蛋白質 22.9 g	エネルギー 753 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルギー 542 kcal 蛋白質 14.6 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 22.8 g	エネルギー 428 kcal 蛋白質 17.4 g	エネルギー 679 kcal 蛋白質 22.4 g	エネルギー 510 kcal 蛋白質 21.2 g
食塩 2.7 g	食塩 4.1 g	食塩 3.1 g	食塩 2.5 g	食塩 2.7 g	食塩 3.2 g	食塩 2.9 g	
夕食	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	米飯	米飯
	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	さばの塩焼き	水ぎょうざ	春菊のお浸し	赤魚の照り焼き	あじのなめろうフライ	ぶりの煮つけ
	パプリカのマリネ	ほうれん草のからし和え	スナックえんどうの中華和え	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
	カリフラワーのソテー	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	ひじきの煮物	茄子の甘辛炒め
	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(大根・玉ねぎ)	味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布)
エネルギー 651 kcal 蛋白質 27.0 g	エネルギー 511 kcal 蛋白質 23.1 g	エネルギー 502 kcal 蛋白質 17.7 g	エネルギー 459 kcal 蛋白質 16.0 g	エネルギー 505 kcal 蛋白質 21.4 g	エネルギー 457 kcal 蛋白質 13.7 g	エネルギー 555 kcal 蛋白質 24.1 g	
食塩 4.6 g	食塩 3.2 g	食塩 5.5 g	食塩 4.2 g	食塩 3.2 g	食塩 3.1 g	食塩 3.6 g	
単品小	大根の煮物	はくさいの炒め物	ピーマンのソテー	かぼちゃの煮物	揚げない大学いも	れんこん金平	ジャーマンポテト
	エネルギー 22 kcal 蛋白質 0.7 g	エネルギー 35 kcal 蛋白質 2.1 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 118 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー 60 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー 81 kcal 蛋白質 1.9 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g
エネルギー 1473 kcal 蛋白質 57.3 g	エネルギー 1687 kcal 蛋白質 58.3 g	エネルギー 1430 kcal 蛋白質 41.2 g	エネルギー 1403 kcal 蛋白質 48.4 g	エネルギー 1389 kcal 蛋白質 48.5 g	エネルギー 1528 kcal 蛋白質 46.3 g	エネルギー 1490 kcal 蛋白質 52.4 g	
食塩 7.9 g	食塩 8.7 g	食塩 10.5 g	食塩 8.1 g	食塩 7.3 g	食塩 7.9 g	食塩 7.6 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年11月8日(金) ~ 2024年11月14日(木)

	金 8	土 9	日 10	月 11	火 12	水 13	木 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ベーコンエッグ	カリフラワーのクリーム煮	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	肉団子のコンソメ煮	卵とじ
	きゅうりのドレッシング和え	いんげんのカレーソテー	くり豆	ちりめん	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
	1人分 - 403 kcal 蛋白質 14.3 g	1人分 - 332 kcal 蛋白質 8.9 g	1人分 - 338 kcal 蛋白質 7.3 g	1人分 - 253 kcal 蛋白質 5.6 g	1人分 - 358 kcal 蛋白質 8.2 g	1人分 - 334 kcal 蛋白質 8.6 g	1人分 - 381 kcal 蛋白質 15.1 g
	食塩 1.1 g	食塩 1.2 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	しまほっけの塩麹焼き	◆みそカツ	鴨そば	ホキの味噌漬け焼き	おでん	海老と卵の炒め物和风あんかけ	ガリバタチキン
	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	ザーサイ和え	トマトのマリネ
	味噌汁(なめこ・あげ)	デザート(柿)	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
	1人分 - 377 kcal 蛋白質 19.1 g	1人分 - 561 kcal 蛋白質 16.4 g	1人分 - 543 kcal 蛋白質 17.8 g	1人分 - 379 kcal 蛋白質 20.2 g	1人分 - 447 kcal 蛋白質 19.5 g	1人分 - 481 kcal 蛋白質 20.0 g	1人分 - 523 kcal 蛋白質 19.8 g
食塩 2.3 g	食塩 2.4 g	食塩 3.2 g	食塩 2.9 g	食塩 3.6 g	食塩 4.4 g	食塩 3.5 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	さつまいもご飯	米飯	米飯
	すき焼き(牛)	鶏団子のきのこあんかけ	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	ビーフカツ	タラのおろしソース
	オクラの梅おかか和え	ブロッコリーのマネズ和え	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
	ミニお好み焼き	ごぼうの炒め物	がんもの煮物	いとこ煮	味噌汁(あおさ)	春菊の和え物	長芋の醤油炒め
	味噌汁(大根・わかめ)	中華スープ	味噌汁(はくさい・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)	
1人分 - 561 kcal 蛋白質 22.0 g	1人分 - 574 kcal 蛋白質 19.1 g	1人分 - 534 kcal 蛋白質 22.8 g	1人分 - 563 kcal 蛋白質 25.7 g	1人分 - 532 kcal 蛋白質 24.4 g	1人分 - 615 kcal 蛋白質 18.2 g	1人分 - 446 kcal 蛋白質 21.5 g	
食塩 5.1 g	食塩 4.0 g	食塩 2.5 g	食塩 2.9 g	食塩 3.6 g	食塩 3.4 g	食塩 3.3 g	
単品小	卵の花	ひじきの煮物	里芋のそぼろ煮	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
	1人分 - 68 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 - 53 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 - 75 kcal 蛋白質 3.5 g	1人分 - 66 kcal 蛋白質 2.5 g	1人分 - 55 kcal 蛋白質 2.2 g	1人分 - 66 kcal 蛋白質 5.5 g	1人分 - 59 kcal 蛋白質 2.7 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g
1人分 - 1409 kcal 蛋白質 57.4 g	1人分 - 1520 kcal 蛋白質 46.0 g	1人分 - 1490 kcal 蛋白質 51.4 g	1人分 - 1261 kcal 蛋白質 54.0 g	1人分 - 1392 kcal 蛋白質 54.3 g	1人分 - 1496 kcal 蛋白質 52.3 g	1人分 - 1409 kcal 蛋白質 59.1 g	
食塩 9.2 g	食塩 8.4 g	食塩 6.7 g	食塩 6.6 g	食塩 8.5 g	食塩 9.1 g	食塩 8.3 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11月15日(金)～2024年11月21日(木)

	金 15	土 16	日 17	月 18	火 19	水 20	木 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ジャーマンポテト	ハムエッグ	スナッフえんどうの炒め物	かぼちゃサラダ	春菊の炒め物	マカロニサラダ	厚焼き卵
	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	チンゲン菜のソテー	玉ねぎのポン酢和え
	エネルギー 355 kcal 蛋白質 7.3 g	エネルギー 404 kcal 蛋白質 13.8 g	エネルギー 336 kcal 蛋白質 7.1 g	エネルギー 394 kcal 蛋白質 7.0 g	エネルギー 339 kcal 蛋白質 10.4 g	エネルギー 329 kcal 蛋白質 6.5 g	エネルギー 322 kcal 蛋白質 10.3 g
	食塩 1.2 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g	食塩 1.5 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	オムライス	米飯	米飯
	さわらの南部焼き	豚肉といなりの炊き合わせ	豆腐チャンプルー(豚)	海鮮焼きそば	スナッフえんどうのチーズ和え	ポトフ	牛肉のオスターソース炒め
	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	コンソメスープ	キャベツの炒め物	もずく和え
	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)		デザート(カクテル缶)	味噌汁(豆腐)
	エネルギー 463 kcal 蛋白質 21.5 g	エネルギー 400 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 629 kcal 蛋白質 30.0 g	エネルギー 506 kcal 蛋白質 18.7 g	エネルギー 550 kcal 蛋白質 14.2 g	エネルギー 452 kcal 蛋白質 13.4 g	エネルギー 519 kcal 蛋白質 22.6 g
食塩 2.5 g	食塩 2.2 g	食塩 3.4 g	食塩 4.7 g	食塩 4.1 g	食塩 2.7 g	食塩 3.3 g	
夕食	鮭の散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	きのこご飯
	ひじきサラダ	白身魚フライ	マスの味噌マヨ焼き	肉巻きフライ	さばの煮つけ	鶏肉の天ぷら香味ソース	カレイの照り焼き
	カリフラワーのソテー	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
	味噌汁(えのき・わかめ)	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	味噌汁(玉ねぎ・あげ)
	味噌汁(大根・しめじ)	味噌汁(大根・しめじ)	コンソメスープ	味噌汁(えのき・人参)	味噌汁(椎茸・わかめ)	清し汁(トロロ昆布)	
エネルギー 543 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 634 kcal 蛋白質 15.1 g	エネルギー 596 kcal 蛋白質 22.5 g	エネルギー 509 kcal 蛋白質 18.0 g	エネルギー 492 kcal 蛋白質 20.9 g	エネルギー 674 kcal 蛋白質 26.2 g	エネルギー 427 kcal 蛋白質 24.4 g	
食塩 4.2 g	食塩 2.4 g	食塩 3.8 g	食塩 3.0 g	食塩 4.4 g	食塩 3.2 g	食塩 4.9 g	
単品小	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	春雨サラダ	焼きじゃが
	エネルギー 37 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 23 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー 32 kcal 蛋白質 2.4 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 3.1 g	エネルギー 111 kcal 蛋白質 3.6 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー 60 kcal 蛋白質 1.1 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g
エネルギー 1398 kcal 蛋白質 48.9 g	エネルギー 1461 kcal 蛋白質 48.3 g	エネルギー 1593 kcal 蛋白質 62.0 g	エネルギー 1461 kcal 蛋白質 46.8 g	エネルギー 1492 kcal 蛋白質 49.1 g	エネルギー 1521 kcal 蛋白質 47.1 g	エネルギー 1328 kcal 蛋白質 58.4 g	
食塩 8.6 g	食塩 6.0 g	食塩 8.7 g	食塩 9.3 g	食塩 10.1 g	食塩 7.4 g	食塩 10.4 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年11月22日(金) ~ 2024年11月28日(木)

	金 22	土 23	日 24	月 25	火 26	水 27	木 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	茄子の甘辛炒め	さつまいもサラダ	カリフラワーのクリーム煮	小松菜の炒め物	チキンボールのコンソメ煮	しろなの炒め物	温野菜サラダ
	温野菜サラダ	れんこんの炒め煮	チンゲン菜のソテー	オニオンサラダ	いんげんのソテー	くり豆	スナッフえんどうの炒め物
	1人分 [※] - 328 kcal 蛋白質 8.0 g	1人分 [※] - 438 kcal 蛋白質 5.6 g	1人分 [※] - 305 kcal 蛋白質 7.0 g	1人分 [※] - 339 kcal 蛋白質 8.3 g	1人分 [※] - 344 kcal 蛋白質 10.1 g	1人分 [※] - 318 kcal 蛋白質 7.5 g	1人分 [※] - 330 kcal 蛋白質 7.6 g
	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 1.2 g	食塩 1.2 g	食塩 0.5 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	カツとじ丼	米飯	米飯	米飯	ポークカレーライス
	白身魚の竜田揚げ	タラのトマトソースかけ	大根の煮物	肉うどん(牛)	豚玉大根煮	鶏肉のトウチジャン炒め	ほうれん草のソテー
	ひじきの煮物	パプリカのマリネ	味噌汁(あおさ)	はくさいの梅肉和え	蒸ししゅうまい	なめこのおろし和え	きゅうりとツナの和え物
	味噌汁(里芋・あげ)	きのこポタージュ		デザート(パイン缶)	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(小松菜・あげ)	
	1人分 [※] - 461 kcal 蛋白質 19.3 g	1人分 [※] - 464 kcal 蛋白質 18.8 g	1人分 [※] - 605 kcal 蛋白質 21.8 g	1人分 [※] - 592 kcal 蛋白質 20.4 g	1人分 [※] - 530 kcal 蛋白質 24.7 g	1人分 [※] - 537 kcal 蛋白質 21.0 g	1人分 [※] - 583 kcal 蛋白質 21.4 g
食塩 2.5 g	食塩 3.4 g	食塩 3.1 g	食塩 4.3 g	食塩 2.6 g	食塩 3.0 g	食塩 4.7 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯
	八宝菜(豚)	芋子煮(豚)	豆腐ハンバーグ	鶏肉の照り焼き	あじの焼き南蛮外タロス	春菊の磯辺和え	赤魚の幽庵焼き
	小松菜の酢味噌和え	春菊のお浸し	きゅうりの浅漬け	人参しりしり	オクラの和え物	かぼちやの煮物	オクラの昆布和え
	がんもの煮物	大豆の煮物	たらこスパゲティ	茄子のマリネ	じゃがいもの醤油炒め	味噌汁(あおさ)	れんこん金平
	中華スープ	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(青菜・人参)		味噌汁(あげ・わかめ)
1人分 [※] - 501 kcal 蛋白質 20.4 g	1人分 [※] - 546 kcal 蛋白質 27.4 g	1人分 [※] - 482 kcal 蛋白質 16.3 g	1人分 [※] - 660 kcal 蛋白質 26.1 g	1人分 [※] - 585 kcal 蛋白質 21.9 g	1人分 [※] - 456 kcal 蛋白質 14.6 g	1人分 [※] - 443 kcal 蛋白質 20.4 g	
食塩 4.1 g	食塩 3.8 g	食塩 4.4 g	食塩 3.3 g	食塩 3.2 g	食塩 4.9 g	食塩 2.7 g	
単品小	オクラのお浸し	ほうれん草のガーリックソテー	しろなのお浸し	ピーマンのかき醤油炒め	もずく和え	キャベツのソテー	トマトのマリネ
	1人分 [※] - 42 kcal 蛋白質 2.6 g	1人分 [※] - 33 kcal 蛋白質 1.4 g	1人分 [※] - 17 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 [※] - 83 kcal 蛋白質 2.1 g	1人分 [※] - 4 kcal 蛋白質 0.3 g	1人分 [※] - 70 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 [※] - 32 kcal 蛋白質 0.7 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.3 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.1 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g
1人分 [※] - 1332 kcal 蛋白質 50.3 g	1人分 [※] - 1481 kcal 蛋白質 53.2 g	1人分 [※] - 1409 kcal 蛋白質 46.4 g	1人分 [※] - 1674 kcal 蛋白質 56.9 g	1人分 [※] - 1463 kcal 蛋白質 57.0 g	1人分 [※] - 1381 kcal 蛋白質 45.1 g	1人分 [※] - 1388 kcal 蛋白質 50.1 g	
食塩 8.5 g	食塩 8.2 g	食塩 9.1 g	食塩 9.6 g	食塩 7.1 g	食塩 8.9 g	食塩 8.7 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2024年11月29日(金) ~ 2024年12月5日(木)

		金 29	土 30	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5
朝食	米飯	米飯	米飯					
	じゃがいものソテー オニオンサラダ	茄子のミートソース煮 カリフラワーのサラダ						
	エネルギー - 346 kcal 蛋白質 8.1 g 食塩 1.1 g	エネルギー - 308 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 0.9 g						
昼食	米飯	米飯	米飯					
	豆腐の卵きのこあんかけ もやしの香味和え 中華スープ	寄せ鍋(鶏) 小松菜の胡麻酢和え 味噌汁(里芋・玉ねぎ)						
	エネルギー - 494 kcal 蛋白質 23.1 g 食塩 4.1 g	エネルギー - 455 kcal 蛋白質 19.3 g 食塩 3.8 g						
夕食	米飯	米飯	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 八目そぼろ豆 清し汁(トロロ昆布)	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)						
	エネルギー - 569 kcal 蛋白質 28.1 g 食塩 3.0 g	エネルギー - 575 kcal 蛋白質 14.6 g 食塩 4.0 g						
単品小	ピーマンのソテー	金平ごぼう	金平ごぼう					
	エネルギー - 54 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 70 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g						
	エネルギー - 1463 kcal 蛋白質 61.0 g 食塩 8.8 g	エネルギー - 1408 kcal 蛋白質 43.1 g 食塩 9.1 g						