

月間献立予定表（食材）

デリケア(備後木工場)

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
1/1 (水)	米飯 もち麦入り雑煮(味噌) 漬け物	赤飯 ◆正月プレート香 味噌汁(えのき・あげ)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ きゅうりとかに棒の酢の物 きんぴら 味噌汁(椎茸・青菜)	花こうやの含め煮
1/2 (木)	米飯 もち麦入り雑煮(清し汁) 漬け物	ゆかりご飯 ◆正月プレート香 味噌汁(あおさ)	米飯 赤魚の西京焼き 大根なます 竹の子の土佐煮 清し汁(そうめん)	菜の花の胡麻和え
1/3 (金)	米飯 チンゲン菜のソテー マカロニサラダ	米飯 海鮮八宝菜 フロッコリーの香味和え わかめスープ	米飯 鶏肉の唐揚げ オクラの昆布和え 人参しりしり 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	じゃこピーマン
1/4 (土)	米飯 オニオンサラダ スナッフえんどうのソテー	米飯 牛肉の山椒炒め 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 揚げない大学いも 味噌汁(はくさい・椎茸)	あさりの時雨煮
1/5 (日)	米飯 スクランブルエッグ いんげんのソテー	米飯 ぶりの煮つけ いとこ煮 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 卵の花 味噌汁(あおさ)	オクラのかき醤油和え
1/6 (月)	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 焼き餃子 中華スープ	米飯 鶏肉の胡麻味噌焼き 大根の浅漬け 白ネギときこの炒め物 清し汁(そうめん)	ほうれん草の中華和え
1/7 (火)	米飯 小松菜のソテー オニオンサラダ	米飯 おでん ねぎ焼き 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	七草粥 さわらの胡麻照り焼き チンゲン菜のおかか和え 粕汁	高野豆腐の煮物
1/8 (水)	米飯 かぼちゃサラダ ウィンナーのコンソメ煮	米飯 カリパタチキン 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 鶏団子の煮物 清し汁(トロロ昆布)	大豆桜えび
1/9 (木)	米飯 卵とじ 小松菜の炒め物	米飯 ハイカラうどん 炒り豆腐 デザート(黄桃缶)	米飯 マグロの竜田揚げ もずく和え 長芋の甘辛炒め 味噌汁(玉ねぎ・人参)	もやしナムル
1/10 (金)	米飯 のり塩ポテト 竹の子ちりめん	米飯 ホキの味噌漬け焼き はくさいのゆかり和え 清し汁(そうめん)	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
1/11 (土)	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(じゃがいも・えのき)	米飯 かぼちゃコロック 小松菜のピーナツ和え 金平ごぼう 味噌汁(椎茸・わかめ)	チンゲン菜の磯辺和え
1/12 (日)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのソテー	ボークカレーライス しろなのおかか和え 茄子のマリネ	米飯 さばの塩焼き 春雨のドレッシング和え 煮奴 味噌汁(玉ねぎ・人参)	人参しりしり
1/13 (月)	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 あじのなめろうフライ 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
1/14 (火)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 スナッフえんどうの炒め物	米飯 醤油ラーメン キャベツのソテー デザート(パイン缶)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 小松菜のお浸し 大豆の煮物 味噌汁(あおさ)	フロッコリーの胡麻和え
1/15 (水)	米飯 ハムエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 タラのムニエル チンゲン菜のお浸し コンソメスープ	米飯 鶏前煮(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

月間献立予定表（食材）

デリケア(備後木工場)

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
				デザート
1/16 (木)	米飯 こぼろの炒め煮 くり豆	米飯 豚肉の照りマヨ生姜炒め 大根とツナの梅肉和え 味噌汁(青菜・えのき)	米飯 カレーの西京焼き いんげんの和え物 里芋の煮っころがし 清し汁(トロロ昆布)	ひじきの煮物
1/17 (金)	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 コンソメスープ	米飯 豆腐ハンバーグ もずく和え れんごんの炒め物 味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ)	野菜コロッケ
1/18 (土)	米飯 小松菜のソテー 厚焼き卵	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 鶏とポ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
1/19 (日)	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(黄桃缶)	米飯 豚バラと白菜の生姜あん スナッフ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
1/20 (月)	米飯 茄子のミートソース煮 じゃがいものソテー	米飯 豆腐の卵きこのあんかけ チンゲン菜のナムル 味噌汁(わかめ・あげ)	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 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	蒸ししゅうまい
1/21 (火)	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(そつめん)	米飯 牛肉のカレー炒め オクラの和え物 卵の花 味噌汁(青菜・あげ)	れんごん金平
1/22 (水)	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
1/23 (木)	米飯 大根サラダ スナッフえんどうの炒め物	米飯 ビーフカツ 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)	たらこスパゲティ
1/24 (金)	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
1/25 (土)	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 ひじきの煮物 味噌汁(えのき・あげ)	散らし寿司 しろなの胡麻和え 炒り豆腐 清し汁(トロロ昆布)	もずく和え
1/26 (日)	米飯 カリフラワーのマヨネーズ和え ほうれん草のソテー	米飯 海老チリ チョレギサラダ ウナンスープ	米飯 肉豆腐(豚) スナッフえんどうの梅肉和え じゃがいものソテー 味噌汁(あおさ)	かぼちゃの煮物
1/27 (月)	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 ピーマンとひじきのソテー 長芋のしば漬和え 清し汁(そつめん)	しろなの磯辺和え
1/28 (火)	米飯 さつまいもサラダ 竹の子ちりめん	米飯 豚バラ大根 金平こぼろ 味噌汁(えのき・わかめ)	米飯 メバルの幽庵焼き 大豆燻えび 小松菜のお浸し 味噌汁(青菜・あげ)	スナッフえんどうの中華和え
1/29 (水)	米飯 マカロニソテー 大根サラダ	米飯 石狩鍋 チンゲン菜のかき醤油和え 清し汁(トロロ昆布)	米飯 豆腐チャンフルー(豚) 大根の煮物 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
1/30 (木)	米飯 いんげんの炒め物 くり豆	米飯 白身魚の揚げ浸し オクラの和え物 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	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 オードミール入りミネストローネ	高野豆腐の煮物
1/31 (金)	米飯 卵とじ きのこソテー	米飯 炒り入りのクリームチヂミ(C-8お肌) 豆腐のオグレット フロッコリーの粒マスト和え	米飯 さばの塩焼き ほうれん草のからし和え れんごんの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	はくさいの炒め物

〈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 : 2025年1月1日(水) ~ 2025年1月7日(火)

	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5	月 6	火 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	もち麩入り雑煮(味噌)	もち麩入り雑煮(清し汁)	チンゲン菜のソテー	オニオンサラダ	スクランブルエッグ	はくさいの炒め物	小松菜のソテー
	漬け物	漬け物	マカロニサラダ	スナップえんどうのソテー	いんげんのソテー	カリフラワーのマヨネーズ和え	オニオンサラダ
	エネルギー - 322 kcal 蛋白質 10.8 g	エネルギー - 262 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー - 381 kcal 蛋白質 6.8 g	エネルギー - 328 kcal 蛋白質 7.0 g	エネルギー - 410 kcal 蛋白質 13.5 g	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
	食塩 1.2 g	食塩 1.2 g	食塩 0.7 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g
昼食	赤飯	ゆかりご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	◆正月プレート巻	◆正月プレート忬	海鮮八宝菜	牛肉の山椒炒め	ぶりの煮つけ	海老と卵の炒め物和风あんかけ	おでん
	味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)	ブロッコリーの香味和え	しろなの和え物	いとこ煮	焼き餃子	ねぎ焼き
			わかめスープ	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(青菜・あげ)	中華スープ	味噌汁(玉ねぎ・あげ)
	エネルギー - 410 kcal 蛋白質 15.0 g	エネルギー - 461 kcal 蛋白質 16.5 g	エネルギー - 402 kcal 蛋白質 19.6 g	エネルギー - 519 kcal 蛋白質 23.4 g	エネルギー - 564 kcal 蛋白質 24.3 g	エネルギー - 519 kcal 蛋白質 21.9 g	エネルギー - 472 kcal 蛋白質 20.5 g
食塩 2.9 g	食塩 3.3 g	食塩 4.1 g	食塩 3.2 g	食塩 3.6 g	食塩 3.1 g	食塩 3.4 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	七草粥
	角煮と野菜の炊き合わせ	赤魚の西京焼き	鶏肉の唐揚げ	しまほっけの塩焼き	ピーマン肉詰めフライ	鶏肉の胡麻味噌焼き	さわらの胡麻照り焼き
	きゅうりとかに棒の酢の物	大根なます	オクラの昆布和え	もずく和え	小松菜のお浸し	大根の浅漬け	チンゲン菜のおかか和え
	きんとん	竹の子の土佐煮	人参しりしり	揚げない大学いも	卵の花	白ネギときのこの炒め物	粕汁
	味噌汁(椎茸・青菜)	清し汁(そうめん)	味噌汁(青菜・玉ねぎ)	味噌汁(はくさい・椎茸)	味噌汁(あおさ)	清し汁(そうめん)	
エネルギー - 548 kcal 蛋白質 18.1 g	エネルギー - 488 kcal 蛋白質 23.2 g	エネルギー - 628 kcal 蛋白質 26.3 g	エネルギー - 443 kcal 蛋白質 18.1 g	エネルギー - 527 kcal 蛋白質 13.9 g	エネルギー - 570 kcal 蛋白質 26.2 g	エネルギー - 519 kcal 蛋白質 26.6 g	
食塩 3.5 g	食塩 2.7 g	食塩 2.1 g	食塩 2.1 g	食塩 3.1 g	食塩 3.4 g	食塩 3.1 g	
単品小	花こうやの含め煮	菜の花の胡麻和え	じゃこピーマン	あさりの時雨煮	オクラのかき醤油和え	ほうれん草の中華和え	高野豆腐の煮物
	エネルギー - 44 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルギー - 35 kcal 蛋白質 2.8 g	エネルギー - 47 kcal 蛋白質 2.0 g	エネルギー - 40 kcal 蛋白質 3.7 g	エネルギー - 28 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー - 29 kcal 蛋白質 2.1 g	エネルギー - 48 kcal 蛋白質 3.0 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g
エネルギー - 1324 kcal 蛋白質 46.5 g	エネルギー - 1246 kcal 蛋白質 51.0 g	エネルギー - 1458 kcal 蛋白質 54.7 g	エネルギー - 1330 kcal 蛋白質 52.2 g	エネルギー - 1529 kcal 蛋白質 53.0 g	エネルギー - 1485 kcal 蛋白質 59.7 g	エネルギー - 1395 kcal 蛋白質 58.4 g	
食塩 8.2 g	食塩 7.9 g	食塩 7.4 g	食塩 6.7 g	食塩 8.2 g	食塩 8.1 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 : 2025年1月8日(水) ~ 2025年1月14日(火)

	水 8	木 9	金 10	土 11	日 12	月 13	火 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	かぼちゃサラダ	卵とじ	のり塩ポテト	ブロッコリーの炒め物	スクランブルエッグ	マカロニサラダ	チキンボールのコンソメ煮
	ウインナーのコンソメ煮	小松菜の炒め物	竹の子ちりめん	くり豆	カリフラワーのソテー	ピーマンの炒め物	スナップえんどうの炒め物
	1人分 [※] - 404 kcal 蛋白質 7.5 g	1人分 [※] - 387 kcal 蛋白質 14.1 g	1人分 [※] - 261 kcal 蛋白質 4.9 g	1人分 [※] - 365 kcal 蛋白質 9.3 g	1人分 [※] - 397 kcal 蛋白質 15.1 g	1人分 [※] - 376 kcal 蛋白質 6.6 g	1人分 [※] - 345 kcal 蛋白質 9.7 g
	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.2 g	食塩 0.7 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.2 g
昼食	米飯	米飯	米飯	牛丼	ポークカレーライス	米飯	米飯
	ガリバタチキン	ハイカラうどん	ホキの味噌漬け焼き	切干大根の煮物	しろなのおかか和え	鶏肉と野菜の炒め煮	醤油ラーメン
	きゅうりの昆布和え	炒り豆腐	はくさいのゆかり和え	味噌汁(じゃがいも・えのき)	茄子のマリネ	ほうれん草の磯辺和え	キャベツのソテー
	味噌汁(なめこ・大根)	デザート(黄桃缶)	清し汁(そうめん)			味噌汁(里芋・わかめ)	デザート(パイン缶)
	1人分 [※] - 503 kcal 蛋白質 19.2 g	1人分 [※] - 517 kcal 蛋白質 15.7 g	1人分 [※] - 391 kcal 蛋白質 18.6 g	1人分 [※] - 533 kcal 蛋白質 19.9 g	1人分 [※] - 604 kcal 蛋白質 17.8 g	1人分 [※] - 495 kcal 蛋白質 20.5 g	1人分 [※] - 577 kcal 蛋白質 17.9 g
食塩 2.8 g	食塩 3.0 g	食塩 2.9 g	食塩 2.9 g	食塩 5.0 g	食塩 3.0 g	食塩 6.4 g	
夕食	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ほうれん草の柚子和え	マグロの竜田揚げ	木の葉とじ	かぼちゃコロッケ	さばの塩焼き	あじのなめろうフライ	豚肉と野菜の炊き合わせ
	鶏団子の煮物	もずく和え	いんげんのからし和え	小松菜のピーナツ和え	春雨のドレッシング和え	いんげんの中華和え	小松菜のお浸し
	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	煮奴	じゃがいもの醤油炒め	大豆の煮物
		味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(大根・青菜)	味噌汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)
1人分 [※] - 478 kcal 蛋白質 15.3 g	1人分 [※] - 519 kcal 蛋白質 27.6 g	1人分 [※] - 513 kcal 蛋白質 19.3 g	1人分 [※] - 533 kcal 蛋白質 11.8 g	1人分 [※] - 484 kcal 蛋白質 21.5 g	1人分 [※] - 476 kcal 蛋白質 14.3 g	1人分 [※] - 465 kcal 蛋白質 24.9 g	
食塩 5.2 g	食塩 2.3 g	食塩 3.2 g	食塩 2.8 g	食塩 3.3 g	食塩 2.4 g	食塩 3.2 g	
単品小	大豆桜えび	もやしのナムル	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	大根のかに棒あんかけ	ブロッコリーの胡麻和え
	1人分 [※] - 76 kcal 蛋白質 7.4 g	1人分 [※] - 36 kcal 蛋白質 2.6 g	1人分 [※] - 39 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 [※] - 16 kcal 蛋白質 0.9 g	1人分 [※] - 55 kcal 蛋白質 2.2 g	1人分 [※] - 44 kcal 蛋白質 1.8 g	1人分 [※] - 33 kcal 蛋白質 2.5 g
	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g
1人分 [※] - 1461 kcal 蛋白質 49.4 g	1人分 [※] - 1459 kcal 蛋白質 60.0 g	1人分 [※] - 1204 kcal 蛋白質 44.4 g	1人分 [※] - 1447 kcal 蛋白質 41.9 g	1人分 [※] - 1540 kcal 蛋白質 56.6 g	1人分 [※] - 1391 kcal 蛋白質 43.2 g	1人分 [※] - 1420 kcal 蛋白質 55.0 g	
食塩 9.6 g	食塩 7.3 g	食塩 6.7 g	食塩 7.1 g	食塩 9.5 g	食塩 6.8 g	食塩 11.5 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 食材(通常/A)

年月日 : 2025年1月15日(水) ~ 2025年1月21日(火)

	水 15	木 16	金 17	土 18	日 19	月 20	火 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	茄子のミートソース煮	温野菜サラダ
	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	厚焼き卵	ほうれん草のソテー	じゃがいものソテー	きのこソテー
	エネルギー 392 kcal 蛋白質 14.0 g	エネルギー 351 kcal 蛋白質 6.7 g	エネルギー 330 kcal 蛋白質 8.6 g	エネルギー 346 kcal 蛋白質 11.3 g	エネルギー 395 kcal 蛋白質 7.4 g	エネルギー 300 kcal 蛋白質 6.5 g	エネルギー 366 kcal 蛋白質 7.6 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 1.1 g	食塩 1.2 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	オムライス	米飯	ゆかりご飯	米飯	米飯
	タラのムニエル	豚肉の照りマヨ生姜炒め	ブロッコリーのソテー	いかとキャベツのオリーブソース炒め煮	にゅうめん	豆腐の卵きのこあんかけ	さばの味噌煮
	チンゲン菜のお浸し	大根とツナの梅肉和え	コンソメスープ	いんげんの和え物	長芋とちくわの炒め物	チンゲン菜のナムル	しろなのお浸し
	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(黄桃缶)	味噌汁(わかめ・あげ)	清し汁(そうめん)
	エネルギー 386 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 531 kcal 蛋白質 23.2 g	エネルギー 537 kcal 蛋白質 14.3 g	エネルギー 436 kcal 蛋白質 18.3 g	エネルギー 526 kcal 蛋白質 14.1 g	エネルギー 494 kcal 蛋白質 22.2 g	エネルギー 484 kcal 蛋白質 22.0 g
食塩 3.0 g	食塩 2.8 g	食塩 4.3 g	食塩 4.4 g	食塩 3.9 g	食塩 4.2 g	食塩 3.8 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	筑前煮(鶏)	カレーの西京焼き	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	白身魚の香り揚げ	牛肉のカレー炒め
	きゅうりのピクルス	いんげんの和え物	もずく和え	チンゲン菜の胡麻和え	スナックえんどうの香味和え	はくさいの浅漬け	オクラの和え物
	蒸ししゅうまい	里芋の煮っころがし	れんこんの炒め物	きのこ金平	肉まん	ごぼうのそぼろ煮	卵の花
	味噌汁(はくさい・しめじ)	清し汁(トコロ昆布)	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	味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	味噌汁(青菜・あげ)
エネルギー 608 kcal 蛋白質 23.3 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 22.7 g	エネルギー 476 kcal 蛋白質 16.4 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	エネルギー 559 kcal 蛋白質 22.2 g	エネルギー 596 kcal 蛋白質 25.1 g	
食塩 3.3 g	食塩 3.5 g	食塩 3.3 g	食塩 3.4 g	食塩 4.0 g	食塩 2.6 g	食塩 3.9 g	
単品小	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	蒸ししゅうまい	れんこん金平
	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	エネルギー 53 kcal 蛋白質 2.4 g	エネルギー 70 kcal 蛋白質 0.8 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	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g
エネルギー 1436 kcal 蛋白質 57.3 g	エネルギー 1341 kcal 蛋白質 54.2 g	エネルギー 1412 kcal 蛋白質 40.4 g	エネルギー 1485 kcal 蛋白質 49.7 g	エネルギー 1596 kcal 蛋白質 44.7 g	エネルギー 1406 kcal 蛋白質 53.3 g	エネルギー 1516 kcal 蛋白質 55.5 g	
食塩 7.5 g	食塩 7.5 g	食塩 8.9 g	食塩 9.4 g	食塩 9.0 g	食塩 7.8 g	食塩 9.2 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 : 2025年1月22日(水) ~ 2025年1月28日(火)

	水 22	木 23	金 24	土 25	日 26	月 27	火 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	カリフラワーのマヨネーズ和え	はくさいの炒め物	さつまいもサラダ
	カリフラワーのソテー	スナッパえんどうの炒め物	くり豆	いんげんの炒め物	ほうれん草のソテー	オニオンサラダ	竹の子ちりめん
	エネルギー 392 kcal 蛋白質 8.6 g	エネルギー 324 kcal 蛋白質 7.5 g	エネルギー 319 kcal 蛋白質 6.4 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 13.4 g	エネルギー 367 kcal 蛋白質 10.3 g	エネルギー 329 kcal 蛋白質 7.6 g	エネルギー 368 kcal 蛋白質 4.8 g
	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 1.2 g	食塩 0.3 g
昼食	照りたま丼(鶏)	米飯	米飯	米飯	米飯	キーマカレー	米飯
	ほうれん草のかき醤油和え	ビーフカツ	寄せ鍋(鶏)	鶏団子の和風あん	海老チリ	ブロッコリーのソテー	豚バラ大根
	味噌汁(里芋・人参)	小松菜のお浸し	春雨の中華和え	ひじきの煮物	チョレギサラダ	デザート(カクテル缶)	金平ごぼう
	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	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		味噌汁(えのき・わかめ)
	エネルギー 514 kcal 蛋白質 23.4 g	エネルギー 514 kcal 蛋白質 15.4 g	エネルギー 484 kcal 蛋白質 20.1 g	エネルギー 508 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー 482 kcal 蛋白質 12.1 g	エネルギー 683 kcal 蛋白質 24.1 g	エネルギー 616 kcal 蛋白質 19.7 g
食塩 2.4 g	食塩 2.6 g	食塩 3.8 g	食塩 4.2 g	食塩 3.3 g	食塩 4.1 g	食塩 2.4 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	米飯
	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	しろなの胡麻和え	肉豆腐(豚)	鶏肉の西京焼き	メバルの幽庵焼き
	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	炒り豆腐	スナッパえんどうの梅肉和え	ピーマンとひじきのソテー	大豆桜えび
	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)	じゃがいものソテー	長芋のしば漬け和え	小松菜のお浸し
	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)	清し汁(そうめん)	味噌汁(青菜・あげ)
エネルギー 541 kcal 蛋白質 23.3 g	エネルギー 559 kcal 蛋白質 25.1 g	エネルギー 469 kcal 蛋白質 20.9 g	エネルギー 463 kcal 蛋白質 17.5 g	エネルギー 604 kcal 蛋白質 29.8 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 26.6 g	エネルギー 474 kcal 蛋白質 29.1 g	
食塩 3.5 g	食塩 3.7 g	食塩 2.9 g	食塩 4.8 g	食塩 3.7 g	食塩 3.8 g	食塩 3.2 g	
単品小	いとこ煮	たらこスパゲティ	ミニお好み焼き	もずく和え	かぼちゃの煮物	しろなの磯辺和え	スナッパえんどうの中華和え
	エネルギー 79 kcal 蛋白質 2.0 g	エネルギー 83 kcal 蛋白質 3.1 g	エネルギー 37 kcal 蛋白質 1.2 g	エネルギー 8 kcal 蛋白質 0.5 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 17 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー 33 kcal 蛋白質 1.9 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.1 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g
エネルギー 1526 kcal 蛋白質 57.3 g	エネルギー 1480 kcal 蛋白質 51.1 g	エネルギー 1309 kcal 蛋白質 48.6 g	エネルギー 1366 kcal 蛋白質 50.3 g	エネルギー 1516 kcal 蛋白質 53.9 g	エネルギー 1628 kcal 蛋白質 59.4 g	エネルギー 1491 kcal 蛋白質 55.5 g	
食塩 7.1 g	食塩 8.2 g	食塩 7.7 g	食塩 10.0 g	食塩 8.6 g	食塩 9.8 g	食塩 6.4 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 : 2025年1月29日(水) ~ 2025年2月4日(火)

		水 29	木 30	金 31	土 1	日 2	月 3	火 4
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯				
	マカロニソテー	いんげんの炒め物	卵とじ					
	大根サラダ	くり豆	きのこソテー					
	エネルギー - 380 kcal 蛋白質 8.8 g	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					
	食塩 1.2 g	食塩 0.3 g	食塩 1.0 g					
昼食	米飯	米飯	米飯					
	石狩鍋	白身魚の揚げ浸し	サツマイ入りクリームシチュー(C-8オイル)					
	チンゲン菜のかき醤油和え	オクラの和え物	豆腐のナゲット					
	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ブロッコリーの粒マスタート和え					
	エネルギー - 430 kcal 蛋白質 22.5 g	エネルギー - 511 kcal 蛋白質 20.6 g	エネルギー - 753 kcal 蛋白質 19.9 g					
	食塩 2.9 g	食塩 2.8 g	食塩 4.1 g					
夕食	米飯	米飯	米飯					
	豆腐チャンプルー(豚)	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	さばの塩焼き					
	大根の煮物	パプリカのマリネ	ほうれん草のからし和え					
	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーのソテー	れんこんの炒め物					
	味噌汁(はくさい・椎茸)	オートミール入りミネストローネ	味噌汁(玉ねぎ・人参)					
	エネルギー - 582 kcal 蛋白質 27.9 g	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					
	食塩 3.8 g	食塩 4.6 g	食塩 3.2 g					
単品小	ねぎ焼き	高野豆腐の煮物	はくさいの炒め物					
	エネルギー - 37 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー - 48 kcal 蛋白質 3.0 g	エネルギー - 35 kcal 蛋白質 2.1 g					
	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g					
	エネルギー - 1429 kcal 蛋白質 60.9 g	エネルギー - 1533 kcal 蛋白質 57.3 g	エネルギー - 1687 kcal 蛋白質 58.3 g					
	食塩 8.6 g	食塩 8.4 g	食塩 8.7 g					