

# 月間献立予定表（食材）

デリケア㈱茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
4/1 (火)	米飯 きのこソテー マカロニサラダ	米飯 カレイの照り焼き 菜の花の煮浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 とんかつ きゅうりとかに棒の酢の物 じゃがいもの醤油炒め 味噌汁(椎茸・青菜)	なめこのおろし和え
4/2 (水)	米飯 茄子のミートソース煮 カリフラワーのドレッシング和え	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ れんこん金平 味噌汁(里芋・あげ)	米飯 ◆マスのちゃんちゃん焼き 小松菜とたくあん炒め物 デザート(甘夏みかん缶) 清し汁(そうめん)	はくさいのゆかり和え
4/3 (木)	米飯 チンゲン菜のソテー くり豆	米飯 海鮮八宝菜 ブ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
4/4 (金)	米飯 オニオンサラダ スナップえんどうのソテー	米飯 豚肉の山椒炒め しろなの和え物 味噌汁(しめじ・あげ)	米飯 白身魚の塩焼き 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
4/5 (土)	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
4/6 (日)	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 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(豆腐)	ほうれん草の中華和え
4/7 (月)	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)	米飯 さわらの照り焼き チンゲン菜の磯辺和え 蒸ししゅうまい 味噌汁(キャベツ・わかめ)	高野豆腐の煮物
4/8 (火)	米飯 かぼちゃサラダ ウィ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 鶏団子の煮物 清し汁(しめじ・青菜)	大豆桜えび
4/9 (水)	米飯 スクランブルエッグ 小松菜の炒め物	米飯 ハイカラそば 炒り豆腐 デザート(黄桃缶)	米飯 白身魚の天ぷら もずく和え 長芋の甘辛炒め 味噌汁(玉ねぎ・人参)	もやしのナムル
4/10 (木)	米飯 のり塩ポテト 竹の子ちりめん	米飯 ホキの味噌漬焼き はくさいのゆかり和え 清し汁(トロロ昆布)	米飯 他人とじ(豚) 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
4/11 (金)	米飯 ブロッコリーの炒め物 くり豆	牛丼 ◆切干大根サラダ 味噌汁(じゃがいも・えのき)	米飯 かぼちゃコロッケ 小松菜のピーナツ和え 金平ごぼう 味噌汁(椎茸・わかめ)	菜の花の煮浸し
4/12 (土)	米飯 卵とじ カリフラワーのソテー	ボークカレーライス しろなおかか和え 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(はくさい・玉ねぎ)	人参しりしり
4/13 (日)	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 ◆大豆のトマト煮 味噌汁(えのき・あげ)	大根のかに棒あんかけ
4/14 (月)	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 キャベツのソテー デザート(パイン缶)	米飯 豚バラと白菜の生姜あん 小松菜のお浸し さつまいもの煮物 味噌汁(あおさ)	ブロッコリーの胡麻和え
4/15 (火)	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 チーズサラダ コンソメスープ	竹の子ご飯 筑前煮(鶏) チンゲン菜のおかか和え 味噌汁(はくさい・しめじ)	じゃがいもの醤油炒め

# 月間献立予定表（食材）

## デリケア榎茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
4/16 (水)	米飯 かぼちの炒め煮 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(そうめん)	肉まん
4/17 (木)	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
4/18 (金)	米飯 小松菜のソテー 厚焼き卵	米飯 いかとキャベツのオムライス炒め煮 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 きのこと金平 味噌汁(大根・青菜)	揚げない大学いも
4/19 (土)	米飯 かぼちゃサラダ ほうれん草のソテー	米飯 きつねうどん 長手とちくわの炒め物 デザート(黄桃缶)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ スナッフえんどうの香味和え ひじきの煮物 清し汁(椎茸・菜の花)	きゅうりの昆布和え
4/20 (日)	米飯 茄子のミートソース煮 じゃがいものソテー	米飯 豆腐の卵きのことあんかけ 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 かぼちのそぼろ煮 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	蒸ししゅうまい
4/21 (月)	米飯 温野菜サラダ きのこソテー	米飯 あじの焼き南蛮漬け しろなのお浸し 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 豚肉のカレー炒め オクラの和え物 卵の花 味噌汁(椎茸・わかめ)	れんごん金平
4/22 (火)	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 さばの味噌煮 フロッコリーのおかか和え ピーマンの炒め物 清し汁(そうめん)	いとこ煮
4/23 (水)	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
4/24 (木)	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
4/25 (金)	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 ピーマンとひじきのソテー 味噌汁(大根・えのき)	春の散らし寿司 フロッコリーの胡麻和え 炒り豆腐 清し汁(はくさい・椎茸)	もずく和え
4/26 (土)	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 ワンタンスープ	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)	かぼちの煮物
4/27 (日)	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 ひじきの煮物 長手のしほ漬和え 清し汁(そうめん)	しろなの磯辺和え
4/28 (月)	米飯 さつまいもサラダ 竹の子ちりめん	米飯 豚バラ大根 金平ごぼう 味噌汁(えのき・わかめ)	米飯 メバルの幽庵焼き 大豆糍えび 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
4/29 (火)	米飯 マカロニソテー 大根サラダ	米飯 白身魚の揚げ浸し チンゲン菜のかき醤油和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	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
4/30 (水)	米飯 いんげんの炒め物 くり豆	米飯 ポトフ オクラの和え物 ほうれん草のソテー	米飯 鶏肉のオレンジマーレード焼き パプリカのマリネ カリフラワーのソテー オードブル入りミネストローネ	高野豆腐の煮物

## 〈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4月1日(火) ~ 2025年4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
	きのこソテー	茄子のミートソース煮	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
	マカロニサラダ	カリフラワーのドレッシング和え	くり豆	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 - 385 kcal 蛋白質 7.3 g	エネルギー - 308 kcal 蛋白質 8.6 g	エネルギー - 338 kcal 蛋白質 7.3 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 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	カレイの照り焼き	豚肉と野菜の炊き合わせ	海鮮八宝菜	豚肉の山椒炒め	ぶりの煮つけ	海老と卵の炒め物和风あんかけ	おでん
	菜の花の煮浸し	れんこん金平	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
	味噌汁(あおさ)	味噌汁(里芋・あげ)	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 - 420 kcal 蛋白質 23.2 g	エネルギー - 469 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー - 402 kcal 蛋白質 19.6 g	エネルギー - 493 kcal 蛋白質 23.3 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 2.8 g	食塩 2.4 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	米飯
	とんかつ	◆マスのちゃんちゃん焼き	鶏肉の唐揚げ	白身魚の塩焼き	ピーマン肉詰めフライ	鶏肉の胡麻味噌焼き	さわらの照り焼き
	きゅうりとかに棒の酢の物	小松菜とたくあんの炒め物	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	チンゲン菜の磯辺和え
	じゃがいもの醤油炒め	デザート(甘夏みかん缶)	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	蒸ししゅうまい
	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(豆腐)	味噌汁(キャベツ・わかめ)
エネルギー - 578 kcal 蛋白質 16.8 g	エネルギー - 508 kcal 蛋白質 22.0 g	エネルギー - 628 kcal 蛋白質 26.3 g	エネルギー - 434 kcal 蛋白質 20.5 g	エネルギー - 527 kcal 蛋白質 13.9 g	エネルギー - 559 kcal 蛋白質 26.4 g	エネルギー - 527 kcal 蛋白質 22.9 g	
食塩 3.1 g	食塩 3.1 g	食塩 2.1 g	食塩 2.1 g	食塩 3.1 g	食塩 3.1 g	食塩 3.0 g	
単品小	なめこのおろし和え	はくさいのゆかり和え	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 - 13 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー - 10 kcal 蛋白質 0.6 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 0.3 g	食塩 0.3 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 - 1396 kcal 蛋白質 48.1 g	エネルギー - 1295 kcal 蛋白質 50.1 g	エネルギー - 1415 kcal 蛋白質 55.2 g	エネルギー - 1295 kcal 蛋白質 54.5 g	エネルギー - 1529 kcal 蛋白質 53.0 g	エネルギー - 1474 kcal 蛋白質 59.9 g	エネルギー - 1403 kcal 蛋白質 54.7 g	
食塩 6.9 g	食塩 6.8 g	食塩 7.1 g	食塩 6.7 g	食塩 8.2 g	食塩 7.8 g	食塩 8.2 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4月8日(火) ~ 2025年4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
	かぼちゃサラダ	スクランブルエッグ	のり塩ポテト	ブロッコリーの炒め物	卵とじ	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 <sup>※</sup> - 404 kcal 蛋白質 7.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 383 kcal 蛋白質 13.4 g	1人分 <sup>※</sup> - 262 kcal 蛋白質 4.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 365 kcal 蛋白質 9.3 g	1人分 <sup>※</sup> - 401 kcal 蛋白質 15.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 376 kcal 蛋白質 6.6 g	1人分 <sup>※</sup> - 345 kcal 蛋白質 9.7 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.2 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 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	ハイカラそば	ホキの味噌漬け焼き	◆切干大根サラダ	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(トロロ昆布)			味噌汁(里芋・わかめ)	デザート(パイン缶)
	1人分 <sup>※</sup> - 503 kcal 蛋白質 19.2 g	1人分 <sup>※</sup> - 537 kcal 蛋白質 19.0 g	1人分 <sup>※</sup> - 373 kcal 蛋白質 18.0 g	1人分 <sup>※</sup> - 582 kcal 蛋白質 20.2 g	1人分 <sup>※</sup> - 604 kcal 蛋白質 17.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 495 kcal 蛋白質 20.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 577 kcal 蛋白質 17.9 g
食塩 2.8 g	食塩 2.8 g	食塩 2.8 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	白身魚の天ぷら	他人とじ(豚)	かぼちゃコロッケ	さばの塩焼き	あじのなめろうフライ	豚バラと白菜の生姜あん
	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(しめじ・青菜)	長芋の甘辛炒め	れんこんの炒め煮	金平ごぼう	煮奴	◆大豆のトマト煮	さつまいもの煮物
	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(椎茸・わかめ)	味噌汁(はくさい・玉ねぎ)	味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)
1人分 <sup>※</sup> - 480 kcal 蛋白質 15.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 542 kcal 蛋白質 21.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 621 kcal 蛋白質 28.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 532 kcal 蛋白質 11.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 479 kcal 蛋白質 21.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 491 kcal 蛋白質 18.0 g	1人分 <sup>※</sup> - 595 kcal 蛋白質 16.1 g	
食塩 5.1 g	食塩 2.4 g	食塩 4.0 g	食塩 2.8 g	食塩 3.3 g	食塩 2.6 g	食塩 3.8 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	菜の花の煮浸し	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 <sup>※</sup> - 76 kcal 蛋白質 7.4 g	1人分 <sup>※</sup> - 36 kcal 蛋白質 2.6 g	1人分 <sup>※</sup> - 39 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 <sup>※</sup> - 27 kcal 蛋白質 2.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 55 kcal 蛋白質 2.2 g	1人分 <sup>※</sup> - 44 kcal 蛋白質 1.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 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 0.5 g	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g
1人分 <sup>※</sup> - 1463 kcal 蛋白質 49.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 1498 kcal 蛋白質 56.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 1295 kcal 蛋白質 53.0 g	1人分 <sup>※</sup> - 1506 kcal 蛋白質 44.1 g	1人分 <sup>※</sup> - 1539 kcal 蛋白質 57.3 g	1人分 <sup>※</sup> - 1406 kcal 蛋白質 46.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 1550 kcal 蛋白質 46.2 g	
食塩 9.5 g	食塩 7.0 g	食塩 7.4 g	食塩 6.9 g	食塩 9.7 g	食塩 7.0 g	食塩 12.1 g	

## 〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場  
 献立種類 : 食材(通常/A)  
 年月日 : 2025年4月15日(火) ~ 2025年4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
	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 - 295 kcal 蛋白質 6.2 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 0.6 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	オムライス	米飯	米飯	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ムレツソース炒め煮	きつねうどん	豆腐の卵きのこあんかけ	あじの焼き南蛮漬け
	チーズサラダ	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)	味噌汁(青菜・あげ)
	エネルギー - 423 kcal 蛋白質 18.8 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 - 577 kcal 蛋白質 15.9 g	エネルギー - 494 kcal 蛋白質 22.2 g	エネルギー - 471 kcal 蛋白質 21.6 g
食塩 3.1 g	食塩 2.8 g	食塩 4.3 g	食塩 4.4 g	食塩 3.3 g	食塩 4.2 g	食塩 2.8 g	
夕食	竹の子ご飯	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	角煮と野菜の炊き合わせ	白身魚の香り揚げ	豚肉のカレー炒め
	チンゲン菜のおかか和え	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
	味噌汁(はくさい・しめじ)	里芋の煮っころがし	れんこんの炒め物	きのこ金平	ひじきの煮物	ごぼうのそぼろ煮	卵の花
		清し汁(そうめん)	味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ)	味噌汁(大根・青菜)	清し汁(椎茸・菜の花)	味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	味噌汁(椎茸・わかめ)
エネルギー - 545 kcal 蛋白質 24.9 g	エネルギー - 434 kcal 蛋白質 24.2 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 - 539 kcal 蛋白質 20.2 g	エネルギー - 558 kcal 蛋白質 22.1 g	エネルギー - 562 kcal 蛋白質 24.5 g	
食塩 5.2 g	食塩 3.6 g	食塩 3.3 g	食塩 3.4 g	食塩 3.8 g	食塩 2.5 g	食塩 4.0 g	
単品小	じゃがいもの醤油炒め	肉まん	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 - 54 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー - 57 kcal 蛋白質 1.5 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 0.2 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 - 1414 kcal 蛋白質 58.8 g	エネルギー - 1373 kcal 蛋白質 55.6 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 - 1529 kcal 蛋白質 44.3 g	エネルギー - 1400 kcal 蛋白質 52.9 g	エネルギー - 1469 kcal 蛋白質 54.5 g	
食塩 9.5 g	食塩 7.0 g	食塩 8.9 g	食塩 9.4 g	食塩 8.2 g	食塩 7.6 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4月22日(火) ~ 2025年4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
	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
	1人分 <sup>*</sup> - 392 kcal 蛋白質 8.6 g	1人分 <sup>*</sup> - 324 kcal 蛋白質 7.5 g	1人分 <sup>*</sup> - 319 kcal 蛋白質 6.4 g	1人分 <sup>*</sup> - 387 kcal 蛋白質 13.4 g	1人分 <sup>*</sup> - 367 kcal 蛋白質 9.0 g	1人分 <sup>*</sup> - 329 kcal 蛋白質 7.6 g	1人分 <sup>*</sup> - 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 0.8 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	ピーマンとひじきのソテー	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(大根・えのき)	ワンタンスープ		味噌汁(えのき・わかめ)
	1人分 <sup>*</sup> - 514 kcal 蛋白質 23.4 g	1人分 <sup>*</sup> - 514 kcal 蛋白質 15.4 g	1人分 <sup>*</sup> - 484 kcal 蛋白質 20.1 g	1人分 <sup>*</sup> - 503 kcal 蛋白質 18.0 g	1人分 <sup>*</sup> - 482 kcal 蛋白質 12.1 g	1人分 <sup>*</sup> - 683 kcal 蛋白質 24.1 g	1人分 <sup>*</sup> - 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 4.0 g	食塩 3.3 g	食塩 4.1 g	食塩 2.4 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	春の散らし寿司	米飯	米飯	米飯
	さばの味噌煮	豚肉のトウチジャン炒め	タラと野菜のおろしソース	ブロッコリーの胡麻和え	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	ひじきの煮物	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(はくさい・椎茸)	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
	清し汁(そうめん)	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)
1人分 <sup>*</sup> - 565 kcal 蛋白質 24.3 g	1人分 <sup>*</sup> - 559 kcal 蛋白質 25.0 g	1人分 <sup>*</sup> - 469 kcal 蛋白質 20.9 g	1人分 <sup>*</sup> - 492 kcal 蛋白質 22.6 g	1人分 <sup>*</sup> - 603 kcal 蛋白質 29.7 g	1人分 <sup>*</sup> - 598 kcal 蛋白質 27.3 g	1人分 <sup>*</sup> - 474 kcal 蛋白質 29.1 g	
食塩 4.4 g	食塩 3.7 g	食塩 2.9 g	食塩 4.8 g	食塩 3.6 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	かぼちやの煮物	しろなの磯辺和え	スナッパえんどうの中華和え
	1人分 <sup>*</sup> - 79 kcal 蛋白質 2.0 g	1人分 <sup>*</sup> - 83 kcal 蛋白質 3.1 g	1人分 <sup>*</sup> - 37 kcal 蛋白質 1.2 g	1人分 <sup>*</sup> - 8 kcal 蛋白質 0.5 g	1人分 <sup>*</sup> - 63 kcal 蛋白質 1.7 g	1人分 <sup>*</sup> - 17 kcal 蛋白質 1.1 g	1人分 <sup>*</sup> - 32 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
1人分 <sup>*</sup> - 1550 kcal 蛋白質 58.3 g	1人分 <sup>*</sup> - 1480 kcal 蛋白質 51.0 g	1人分 <sup>*</sup> - 1309 kcal 蛋白質 48.6 g	1人分 <sup>*</sup> - 1390 kcal 蛋白質 54.5 g	1人分 <sup>*</sup> - 1515 kcal 蛋白質 52.5 g	1人分 <sup>*</sup> - 1627 kcal 蛋白質 60.1 g	1人分 <sup>*</sup> - 1490 kcal 蛋白質 55.5 g	
食塩 8.0 g	食塩 8.2 g	食塩 7.7 g	食塩 9.8 g	食塩 8.4 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4月29日(火) ~ 2025年5月5日(月)

		火 29	水 30	木 1	金 2	土 3	日 4	月 5
朝食	米飯	米飯	米飯					
	マカロニソテー	いんげんの炒め物						
	大根サラダ	くり豆						
	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						
	食塩 1.2 g	食塩 0.3 g						
昼食	米飯	米飯	米飯					
	白身魚の揚げ浸し	ポトフ						
	チンゲン菜のかき醤油和え	オクラの和え物						
	味噌汁(玉ねぎ・人参)	ほうれん草のソテー						
	エネルギー - 491 kcal 蛋白質 19.2 g	エネルギー - 398 kcal 蛋白質 13.9 g						
	食塩 2.4 g	食塩 3.6 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						
	大根の煮物	パプリカのマリネ						
	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーのソテー						
	味噌汁(はくさい・椎茸)	オートミール入りミネストローネ						
	エネルギー - 580 kcal 蛋白質 27.9 g	エネルギー - 651 kcal 蛋白質 27.0 g						
	食塩 3.8 g	食塩 4.6 g						
単品小	ねぎ焼き	高野豆腐の煮物						
	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						
	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g						
	エネルギー - 1488 kcal 蛋白質 57.6 g	エネルギー - 1420 kcal 蛋白質 50.6 g						
	食塩 8.1 g	食塩 9.2 g						