

月間献立予定表（惣菜）

デリケア衛茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
				デザート
5/1 (木)	米飯 卵とし きのこソテー	米飯 サマイ入りクリームチー(C-8オイル) 豆腐のナゲット フロッコリーの粒マスタート 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 腸活🍷🍷(マンゴー)
5/2 (金)	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 水きょうざ スナッフえんどうの中華和え 大根の浅漬け	ピーマンのソテー 腸活🍷🍷(青りんご)
5/3 (土)	米飯 マカロニサラダ 小松菜の炒め物	米飯 木の葉とし 菜の花のピーナツ和え 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 カレイの照り焼き 茄子のマリネ じゃこピーマン 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	かぼちゃの煮物 腸活🍷🍷(巨峰)
5/4 (日)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 カリフラワーの炒め物	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 きゅうりとはくさいのゆかり和え 味噌汁(大根・あげ)	散らし寿司 ほうれん草のお浸し 大豆の煮物 清し汁(トロロ昆布)	揚げない大学いも 腸活🍷🍷(ピーチ)
5/5 (月)	米飯 厚焼き卵 しろな塩だれ炒め	コーンライス ミートスパゲティ フロッコリーのチーズ和え コンソメスープ	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 腸活🍷🍷(おろし)
5/6 (火)	米飯 かぼちゃサラダ 竹の子ちりめん	米飯 豚肉の甘辛炒め スナッフえ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 小松菜の和え物 茄子の甘辛炒め 味噌汁(なめこ・人参)	ジャーマンポテト 腸活🍷🍷(カレフィフ)
5/7 (水)	米飯 ベーコンエッグ きゅうりのドレッシング 和え	米飯 マスの味噌マヨ焼き しろなのお浸し 清し汁(豆腐)	米飯 肉じゃが(牛) オクラの梅おかか和え ごぼうの炒め物 味噌汁(はくさい・あげ)	大根のそぼろ煮 腸活🍷🍷(抹茶)
5/8 (木)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 いんげんのカレーソテー	米飯 とんかつ ほうれん草のかき醤油和え 味噌汁(大根・わかめ)	米飯 鶏団子のきのこあんかけ フロッコリーのマヨネーズ 和え さつまいもの煮物 中華スープ	大豆桜えび 腸活🍷🍷(グアバ)
5/9 (金)	米飯 チンゲン菜の炒め物 くり豆	米飯 ◆打ち込みうどん(鶏) 菜の花のからし和え デザート(びわ田)	米飯 白身魚の塩麹やき 小松菜のお浸し スナッフえんどうのソテー 清し汁(わかめ・玉ねぎ)	卵の花 腸活🍷🍷(マスカット)
5/10 (土)	米飯 スクランブルエッグ 竹の子ちりめん	米飯 白身魚のゆかり揚げ オクラの昆布和え 味噌汁(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・人参)	切干大根の煮物 腸活🍷🍷(紅茶)
5/11 (日)	米飯 ハムエッグ 玉ねぎのドレッシング和え	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ もずく和え 清し汁(えのき・はくさい)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き しろな香味和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	人参しりしり 腸活🍷🍷(マンゴー)
5/12 (月)	米飯 肉団子のコンソメ煮 のり塩ポテト	米飯 海老と卵の炒め物風あんかけ ザーサイ和え はるさめスープ	米飯 ビーフカツ 金平ごぼう 菜の花の和え物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	炒り豆腐 腸活🍷🍷(青りんご)
5/13 (火)	米飯 卵とし 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 タラのおろしソース 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 腸活🍷🍷(巨峰)
5/14 (水)	米飯 ジャーマンポテト ピーマンの炒め物	米飯 メバルの南部焼き はくさいの浅漬け 味噌汁(玉ねぎ・人参)	鮭の散らし寿司 ひじきサラダ ◆大根と大豆の味噌がらめ 清し汁(えのき・わかめ)	ねぎ焼き 腸活🍷🍷(ピーチ)
5/15 (木)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 おでん じゃがいもの甘辛炒め 清し汁(そうめん)	米飯 白身魚フライ 小松菜のお浸し ミニお好み焼き 味噌汁(里芋・しめじ)	きゅうりの浅漬け 腸活🍷🍷(おろし)

月間献立予定表（惣菜）

デリケア備菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
				デザート
5/16 (金)	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 豆腐チャンプルー(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 ホキの味噌漬け焼き 大根のピクルス 和風スパゲティ 清し汁(ほうれん草・椎茸)	菜の花の煮浸し 陽活茶(リネア)
5/17 (土)	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 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 鶏肉の照り焼き 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 陽活茶(抹茶)
5/18 (日)	米飯 ほうれん草の炒め物 カリフラワーのドレッシング和え	オムライス(クリーム) 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 陽活茶(リンゴ)
5/19 (月)	米飯 マカロニサラダ チンゲン菜のソテー	米飯 ポトフ 大豆のトマト煮 デザート(カクテル缶)	米飯 肉巻きフライ 菜の花のからし和え 串芋の煮ころがし 清し汁(トロロ昆布)	春雨サラダ 陽活茶(マカド)
5/20 (火)	米飯 厚焼き卵 玉ねぎのボン酢和え	米飯 豚肉ときのこのオムライス炒め 揚げない大学いも 味噌汁(豆腐)	豆ご飯 赤魚の照り焼き しろなのおかか和え 味噌汁(あおさ)	もずく和え 陽活茶(紅茶)
5/21 (水)	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 かんもの煮物 中華スープ	オクラの和え物 陽活茶(マンゴー)
5/22 (木)	米飯 さつまいもサラダ れんこんの炒め煮	米飯 きつねうどん はくさいの梅肉和え デザート(ハイン缶)	米飯 筑前煮(鶏) 菜の花のお浸し 大豆浸し 味噌汁(しめじ・あげ)	ほうれん草のガーリックソテー 陽活茶(青りんご)
5/23 (金)	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 タラと野菜のごまだれかけ きゅうりの浅漬け たらこスパゲティ 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	しろなのお浸し 陽活茶(巨峰)
5/24 (土)	米飯 小松菜の炒め物 オニオンサラダ	米飯 ハンバーグ(C-8オイル入リ) スナッフえんどうのおかか和え きのこポタージュ	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め 人参しりしり 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 陽活茶(ピーチ)
5/25 (日)	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(はくさい・しめじ)	米飯 あじの焼き南蛮オムライス 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 陽活茶(リンゴ)
5/26 (月)	米飯 しろなの炒め物 くり豆	米飯 鶏肉の唐揚げ かぼちゃの煮物 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	揚げとひじきの散らし寿司 菜の花の磯辺和え 高野豆腐の煮物 味噌汁(あおさ)	なめこのおろし和え 陽活茶(リネア)
5/27 (火)	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうの炒め物	大豆入りキーマカレー ほうれん草のソテー きゅうりとツナの和え物	米飯 白身魚の味噌マヨ焼き オクラの昆布和え れんこん金平 清し汁(えのき・わかめ)	トマトのマリネ 陽活茶(抹茶)
5/28 (水)	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 もやしの香味和え 中華スープ	米飯 豚肉の山椒炒め フロッコリーのマネー和え 大根のそぼろ煮 清し汁(チンゲン菜・椎茸)	焼き餃子 陽活茶(リンゴ)
5/29 (木)	米飯 スクランブルエッグ 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 陽活茶(マカド)
5/30 (金)	米飯 ベーコンエッグ フロッコリーのクリーム煮	米飯 カレイの西京焼き きゅうりのゆかり和え 清し汁(そうめん)	米飯 豚肉の焼肉炒め ほうれん草のお浸し かぼちゃの煮物 味噌汁(青菜・あげ)	切干大根の煮物 陽活茶(紅茶)
5/31 (土)	米飯 ピーマンのソテー さつまいもサラダ	米飯 鴨そば 味噌じゃこ大豆 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)	いんげんの和え物 陽活茶(マンゴー)

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常/A)
年月日：2025年5月1日(木)～2025年5月7日(水)

	木 1	金 2	土 3	日 4	月 5	火 6	水 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	ベーコンエッグ
	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	竹の子ちりめん	きゅうりのドレッシング和え
	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 343 kcal 蛋白質 5.3 g	エネルギー 403 kcal 蛋白質 14.3 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	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	コーンライス	米飯	米飯
	サツマイ入りクリームシチュー(C-8オイル)	ミンチカツ	木の葉とじ	鶏肉と野菜の炒め煮	ミートスパゲティ	豚肉の甘辛炒め	マスの味噌マヨ焼き
	豆腐のナゲット	チンゲン菜の香味和え	菜の花のピーナツ和え	きゅうりとはくさいのゆかり和え	ブロッコリーのチーズ和え	スナッブえんどうのごま油和え	しろなのお浸し
	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・人参)	味噌汁(大根・あげ)	コンソメスープ	味噌汁(えのき・わかめ)	清し汁(豆腐)
	エネルギー 720 kcal 蛋白質 18.6 g	エネルギー 542 kcal 蛋白質 14.6 g	エネルギー 480 kcal 蛋白質 20.6 g	エネルギー 490 kcal 蛋白質 19.7 g	エネルギー 676 kcal 蛋白質 22.6 g	エネルギー 525 kcal 蛋白質 23.4 g	エネルギー 511 kcal 蛋白質 22.7 g
夕食	米飯	中華風炊き込みご飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	米飯
	さばの塩焼き	水ぎょうざ	カレイの照り焼き	ほうれん草のお浸し	あじのなめろうフライ	ぶりの煮つけ	肉じゃが(牛)
	ほうれん草のからし和え	スナッブえんどうの中華和え	茄子のマリネ	大豆の煮物	チンゲン菜の柚子和え	小松菜の和え物	オクラの梅おかか和え
	れんこんの炒め物	大根の浅漬け	じゃこピーマン	清し汁(トロロ昆布)	ひじきの煮物	茄子の甘辛炒め	ごぼうの炒め物
	味噌汁(玉ねぎ・人参)		味噌汁(玉ねぎ・わかめ)		味噌汁(あおさ)	味噌汁(なめこ・人参)	味噌汁(はくさい・あげ)
単品小	エネルギー 508 kcal 蛋白質 22.8 g	エネルギー 490 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー 487 kcal 蛋白質 22.8 g	エネルギー 443 kcal 蛋白質 17.8 g	エネルギー 456 kcal 蛋白質 13.7 g	エネルギー 568 kcal 蛋白質 23.9 g	エネルギー 550 kcal 蛋白質 21.3 g
	食塩 3.1 g	食塩 5.2 g	食塩 3.2 g	食塩 4.7 g	食塩 2.9 g	食塩 4.0 g	食塩 3.5 g
	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	大根のそぼろ煮
	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 62 kcal 蛋白質 1.8 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	エネルギー 48 kcal 蛋白質 2.7 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	食塩 0.6 g
単品デ	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(カルティイ仔)	腸活ゼリー(抹茶)
	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g
	エネルギー 1700 kcal 蛋白質 56.7 g	エネルギー 1470 kcal 蛋白質 42.4 g	エネルギー 1437 kcal 蛋白質 53.1 g	エネルギー 1440 kcal 蛋白質 47.2 g	エネルギー 1574 kcal 蛋白質 46.5 g	エネルギー 1555 kcal 蛋白質 54.5 g	エネルギー 1567 kcal 蛋白質 61.1 g
	食塩 8.5 g	食塩 10.5 g	食塩 7.3 g	食塩 8.6 g	食塩 9.9 g	食塩 8.4 g	食塩 8.5 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常/A)
年月日：2025年5月8日(木)～2025年5月14日(水)

	木 8	金 9	土 10	日 11	月 12	火 13	水 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	カリフラワーのクリーム煮	チンゲン菜の炒め物	スクランブルエッグ	ハムエッグ	肉団子のコンソメ煮	卵とじ	ジャーマンポテト
	いんげんのカレーソテー	くり豆	竹の子ちりめん	玉ねぎのドレッシング和え	のり塩ポテト	小松菜の炒め物	ピーマンの炒め物
	1人1食あたり 332 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 1.2 g	1人1食あたり 338 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 332 kcal 蛋白質 11.4 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 407 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 335 kcal 蛋白質 8.6 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 388 kcal 蛋白質 14.2 g 食塩 1.1 g	1人1食あたり 355 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 1.2 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	とんかつ	◆打ち込みうどん(鶏)	白身魚のゆかり揚げ	角煮と野菜の炊き合わせ	海老と卵の炒め物と風あんかけ	ガリバタチキン	メバルの南部焼き
	ほうれん草のかき醤油和え	菜の花のからし和え	オクラの昆布和え	もずく和え	ザーサイ和え	トマトのマリネ	はくさいの浅漬け
	味噌汁(大根・わかめ)	デザート(びわ缶)	味噌汁(豆腐)	清し汁(えのき・はくさい)	はるさめスープ	ポタージュ	味噌汁(玉ねぎ・人参)
	1人1食あたり 526 kcal 蛋白質 16.4 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 515 kcal 蛋白質 17.0 g 食塩 2.3 g	1人1食あたり 491 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 2.0 g	1人1食あたり 464 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 2.4 g	1人1食あたり 481 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 4.4 g	1人1食あたり 523 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 3.5 g	1人1食あたり 422 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 2.7 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	鮭の散らし寿司
	鶏団子のきのこあんかけ	白身魚の塩麹やき	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	ひじきサラダ
	ブロッコリーのマヨネーズ和え	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	◆大根と大豆の味噌がらめ
	さつまいもの煮物	スナッペンどうのソテー	いとこ煮	揚げない大学いも	菜の花の和え物	長芋の醤油炒め	清し汁(えのき・わかめ)
	中華スープ	清し汁(わかめ・玉ねぎ)	味噌汁(しめじ・人参)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(青菜・人参)	
	1人1食あたり 566 kcal 蛋白質 18.0 g 食塩 3.7 g	1人1食あたり 411 kcal 蛋白質 23.9 g 食塩 2.8 g	1人1食あたり 557 kcal 蛋白質 25.9 g 食塩 3.0 g	1人1食あたり 622 kcal 蛋白質 25.1 g 食塩 3.4 g	1人1食あたり 593 kcal 蛋白質 18.2 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 445 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 543 kcal 蛋白質 17.5 g 食塩 4.8 g
単品小	大豆桜えび	卵の花	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	ねぎ焼き
	1人1食あたり 76 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 66 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 2.2 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 66 kcal 蛋白質 5.5 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 59 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 37 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.7 g
単品デ	腸活ゼリー(ｸﾞﾏｰﾊﾞﾝ)	腸活ゼリー(ﾏｽｶｯﾄ)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(ﾏﾝｺﾞｰ)	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ﾋｰﾁ)
	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	1人1食あたり 1551 kcal 蛋白質 50.7 g 食塩 8.9 g	1人1食あたり 1384 kcal 蛋白質 50.2 g 食塩 6.5 g	1人1食あたり 1501 kcal 蛋白質 60.7 g 食塩 6.1 g	1人1食あたり 1597 kcal 蛋白質 55.8 g 食塩 7.3 g	1人1食あたり 1527 kcal 蛋白質 52.3 g 食塩 9.2 g	1人1食あたり 1466 kcal 蛋白質 58.2 g 食塩 8.6 g	1人1食あたり 1408 kcal 蛋白質 46.4 g 食塩 9.7 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常/A)
年月日：2025年5月15日(木)～2025年5月21日(水)

	木 15	金 16	土 17	日 18	月 19	火 20	水 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	マカロニソテー	スナッブえんどうの炒め物	かぼちゃサラダ	ほうれん草の炒め物	マカロニサラダ	厚焼き卵	茄子の甘辛炒め
	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	玉ねぎのボン酢和え	温野菜サラダ
	エネルギー 366 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 1.1 g	エネルギー 336 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 393 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 338 kcal 蛋白質 10.5 g 食塩 1.2 g	エネルギー 370 kcal 蛋白質 6.6 g 食塩 0.7 g	エネルギー 322 kcal 蛋白質 10.3 g 食塩 1.5 g	エネルギー 351 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	米飯	オムライス(クリームソース)	米飯	米飯	米飯
	おでん	豆腐チャンプルー(豚)	海鮮焼きそば	スナッブえんどうのチーズ和え	ポトフ	豚肉ときのこのオースターソース炒め	白身魚の竜田揚げ
	じゃがいもの甘辛炒め	ブロッコリーのマヨネーズ和え	きゅうりの梅肉和え	コンソメスープ	大豆のトマト煮	揚げない大学いも	ひじきの煮物
	清し汁(そうめん)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)	味噌汁(青菜・あげ)		デザート(カクテル缶)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(里芋・あげ)
	エネルギー 508 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 3.4 g	エネルギー 630 kcal 蛋白質 29.7 g 食塩 3.3 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 19.4 g 食塩 4.7 g	エネルギー 504 kcal 蛋白質 13.6 g 食塩 4.0 g	エネルギー 467 kcal 蛋白質 15.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 596 kcal 蛋白質 23.4 g 食塩 3.6 g	エネルギー 460 kcal 蛋白質 19.3 g 食塩 2.2 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	豆ご飯	米飯
	白身魚フライ	ホキの味噌漬け焼き	鶏肉の照り焼き	さばの煮つけ	肉巻きフライ	赤魚の照り焼き	八宝菜(豚)
	小松菜のお浸し	大根のピクルス	チンゲン菜のナムル	ひじきとビーマンのソテー	菜の花のからし和え	しろなのおかか和え	小松菜の酢味噌和え
	ミニお好み焼き	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(あおさ)	がんもの煮物
	味噌汁(里芋・しめじ)	清し汁(ほうれん草・椎茸)	味噌汁(えのき・人参)	味噌汁(椎茸・わかめ)	清し汁(トロロ昆布)		中華スープ
	エネルギー 599 kcal 蛋白質 15.4 g 食塩 2.7 g	エネルギー 473 kcal 蛋白質 21.2 g 食塩 3.3 g	エネルギー 605 kcal 蛋白質 26.9 g 食塩 3.3 g	エネルギー 494 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 4.4 g	エネルギー 498 kcal 蛋白質 18.4 g 食塩 2.8 g	エネルギー 403 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー 500 kcal 蛋白質 20.4 g 食塩 4.1 g
単品小	きゅうりの浅漬け	菜の花の煮浸し	高野豆腐の煮物	豆腐のナゲット	春雨サラダ	もずく和え	オクラの和え物
	エネルギー 13 kcal 蛋白質 0.5 g 食塩 0.8 g	エネルギー 36 kcal 蛋白質 3.2 g 食塩 0.6 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 3.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 111 kcal 蛋白質 3.6 g 食塩 0.5 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.6 g	エネルギー 4 kcal 蛋白質 0.3 g 食塩 0.1 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.9 g
単品デ	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ソルティライフ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(クアハ)	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(マンゴー)
	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1536 kcal 蛋白質 45.5 g 食塩 8.3 g	エネルギー 1513 kcal 蛋白質 61.2 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1629 kcal 蛋白質 56.6 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1498 kcal 蛋白質 48.7 g 食塩 10.4 g	エネルギー 1453 kcal 蛋白質 41.8 g 食塩 7.3 g	エネルギー 1380 kcal 蛋白質 54.7 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1398 kcal 蛋白質 49.6 g 食塩 8.6 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常/A)
年月日：2025年5月22日(木)～2025年5月28日(水)

	木 22	金 23	土 24	日 25	月 26	火 27	水 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	じゃがいものソテー
	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	スナッペンどうの炒め物	オニオンサラダ
	エネルギー 438 kcal 蛋白質 5.6 g 食塩 0.7 g	エネルギー 305 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 1.1 g	エネルギー 339 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 1.2 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.2 g	エネルギー 318 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 0.5 g	エネルギー 330 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.9 g	エネルギー 346 kcal 蛋白質 8.1 g 食塩 1.1 g
昼食	米飯	カツとじ丼	米飯	米飯	米飯	大豆入りキーマカレー	米飯
	きつねうどん	大根の煮物	ハンバーグ(C-8オイル入ソース)	豚玉大根煮	鶏肉の唐揚げ	ほうれん草のソテー	豆腐の卵きのこあんかけ
	はくさいの梅肉和え	味噌汁(あおさ)	スナッペンどうのおかか和え	蒸ししゅうまい	かぼちゃの煮物	きゅうりとツナの和え物	もやしの香味和え
	デザート(バイン缶)		きのこポタージュ	味噌汁(はくさい・しめじ)	味噌汁(小松菜・玉ねぎ)		中華スープ
	エネルギー 540 kcal 蛋白質 14.6 g 食塩 4.8 g	エネルギー 605 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 3.0 g	エネルギー 582 kcal 蛋白質 17.2 g 食塩 4.4 g	エネルギー 514 kcal 蛋白質 23.6 g 食塩 2.7 g	エネルギー 615 kcal 蛋白質 24.9 g 食塩 2.0 g	エネルギー 722 kcal 蛋白質 29.8 g 食塩 5.0 g	エネルギー 491 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 4.1 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	米飯
	筑前煮(鶏)	タラと野菜のごまだれかけ	鶏肉のトウチジャン炒め	あじの焼き南蛮タルソース	菜の花の磯辺和え	白身魚の味噌マヨ焼き	豚肉の山椒炒め
	菜の花のお浸し	きゅうりの浅漬け	人参しりしり	オクラの和え物	高野豆腐の煮物	オクラの昆布和え	ブロッコリーのマヨネーズ和え
	大豆桜えび	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	大根のそぼろ煮
	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(青菜・人参)		清し汁(えのき・わかめ)	清し汁(チンゲン菜・椎茸)
	エネルギー 562 kcal 蛋白質 28.0 g 食塩 3.7 g	エネルギー 474 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 3.6 g	エネルギー 610 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 3.8 g	エネルギー 594 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 3.2 g	エネルギー 474 kcal 蛋白質 15.2 g 食塩 4.9 g	エネルギー 493 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 3.2 g	エネルギー 594 kcal 蛋白質 26.7 g 食塩 3.1 g
単品小	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	なめこのおろし和え	トマトのマリネ	焼き餃子
	エネルギー 38 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー 16 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	エネルギー 60 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー 4 kcal 蛋白質 0.3 g 食塩 0.1 g	エネルギー 13 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	エネルギー 32 kcal 蛋白質 0.7 g 食塩 0.4 g	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.3 g
	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ソルティライチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)
単品デ	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1630 kcal 蛋白質 51.1 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1451 kcal 蛋白質 52.8 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1642 kcal 蛋白質 49.8 g 食塩 10.3 g	エネルギー 1506 kcal 蛋白質 57.0 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1458 kcal 蛋白質 48.4 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1632 kcal 蛋白質 60.0 g 食塩 9.8 g	エネルギー 1539 kcal 蛋白質 60.1 g 食塩 8.9 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常／A)
年月日：2025年5月29日(木)～2025年6月4日(水)

	木 29	金 30	土 31	日 1	月 2	火 3	水 4
朝食	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	米飯 ベーコンエッグ ブロッコリーのクリーム煮	米飯 ピーマンのソテー さつまいもサラダ				
	1人1食あたり 387 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 399 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 1.2 g	1人1食あたり 433 kcal 蛋白質 6.3 g 食塩 0.7 g				
昼食	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 カレイの西京焼き きゅうりのゆかり和え 清し汁(そうめん)	米飯 鴨そば ◆味噌じゃこ大豆 デザート(黄桃缶)				
	1人1食あたり 455 kcal 蛋白質 19.3 g 食塩 3.8 g	1人1食あたり 400 kcal 蛋白質 23.1 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 630 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 4.5 g				
夕食	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)	米飯 豚肉の焼肉炒め ほうれん草のお浸し かぼちゃの煮物 味噌汁(青菜・あげ)	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)				
	1人1食あたり 570 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 3.7 g	1人1食あたり 561 kcal 蛋白質 25.9 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 614 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 3.0 g				
単品小	金平ごぼう 1人1食あたり 70 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g	切干大根の煮物 1人1食あたり 50 kcal 蛋白質 1.4 g 食塩 0.4 g	いんげんの和え物 1人1食あたり 32 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.7 g				
単品デ	腸活ゼリー(マスカット) 1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(紅茶) 1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(マンゴー) 1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g				
	1人1食あたり 1534 kcal 蛋白質 48.6 g 食塩 9.1 g	1人1食あたり 1465 kcal 蛋白質 65.7 g 食塩 8.2 g	1人1食あたり 1758 kcal 蛋白質 53.5 g 食塩 9.2 g				