

月間献立予定表（惣菜）

デリケア惣菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
6/1 (日)	米飯 ハムエッグ しろなのソテー	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 長芋のしぼ漬け和え 味噌汁(玉ねぎ・えのき)	鮭の散らし寿司 菜の花のからし和え 大根のそぼろ煮 味噌汁(里芋・人参)	れんこんの炒め物 腸活ゼリー(青りんご)
6/2 (月)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 ホキの味噌漬け焼き 小松菜のお浸し 清し汁(わかめ・椎茸)	米飯 他人とじ(豚) オクラの和え物 ねぎ焼き 味噌汁(はくさい・あげ)	揚げだし豆腐 腸活ゼリー(巨峰)
6/3 (火)	米飯 ほうれん草の炒め物 オニオンサラダ	米飯 ◆海老カツ じゃがいもの炒め物 コンソメスープ	炊き込み炒飯 水きょうざ もやし中華和え きゅうりのザーサイ和え	カリフラワーのマリネ 腸活ゼリー(和みず)
6/4 (水)	米飯 ブロッコリーのソテー くり豆	米飯 ◆酒粕煮 いんげんの胡麻和え デザート(びわ缶)	米飯 豚肉の生姜炒め しろなの磯辺和え さつまいもの煮物 清し汁(トロロ昆布)	茄子の揚げ浸し 腸活ゼリー(ブルーベリー)
6/5 (木)	米飯 かぼちゃサラダ じゃこピーマン	米飯 醤油ラーメン ほうれん草のからし和え デザート(カクテル缶)	米飯 白身魚のカレーフリッター かんもの煮物 チンゲン菜のお浸し 味噌汁(大根・わかめ)	人参しりしり 腸活ゼリー(ピーチ)
6/6 (金)	米飯 のり塩ポテト 小松菜のソテー	米飯 肉団子の甘酢あん もやしのナムル 生姜スープ	米飯 豚肉の山椒炒め ブロッコリーのおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(椎茸・あげ)	蒸ししゅうまい 腸活ゼリー(抹茶)
6/7 (土)	米飯 マカロニソテー カリフラワーのドレッシング和え	米飯 タラと野菜のごまだれかけ きゅうりとツナの梅マヨ和え 味噌汁(なめこ・大根)	米飯 鶏肉の天ぷら味噌だれ 菜の花のからし和え 金平ごぼう 清し汁(そうめん)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(グァバ)
6/8 (日)	米飯 いんげんの炒め物 玉ねぎのボン酢和え	米飯 ビーフカツ ほうれん草のピーナツ和え 味噌汁(わかめ・あげ)	米飯 ホークチャップ 春雨サラダ 加子の甘辛炒め コンソメスープ	冬瓜の煮物 腸活ゼリー(マスカット)
6/9 (月)	米飯 スナッフえんどうのソテー さつまいもサラダ	米飯 おでん オクラの昆布和え 味噌汁(里芋・椎茸)	米飯 さばの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物 かぼちゃのそぼろ煮 味噌汁(豆腐)	れんこん金平 腸活ゼリー(紅茶)
6/10 (火)	米飯 スクランブルエッグ ブロッコリーのソテー	米飯 ロールキャベツのクリームソース(C-8オイル入) 大豆のトマト煮 ほうれん草の胡麻和え	米飯 カレーの焼き南蛮漬け いんげんの炒め物 はくさいの浅漬け 味噌汁(青菜・しめじ)	豆腐のナゲット 腸活ゼリー(マンゴー)
6/11 (水)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 オニオンサラダ	米飯 木の葉とじ スナッフえんどうの梅肉和え 味噌汁(えのき・大根)	米飯 鶏肉の照り焼き 小松菜のおかか和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(青りんご)
6/12 (木)	米飯 厚焼き卵 ごぼうの炒め煮	カレーライス(牛) チーズサラダ デザート(パイン缶)	米飯 メバルの煮つけ ほうれん草の酢味噌和え 大豆桜えび 清し汁(トロロ昆布)	きのこソテー 腸活ゼリー(巨峰)
6/13 (金)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 菜の花の炒め物	米飯 豚肉のオイスターソース炒め 春雨サラダ 味噌汁(しめじ・あげ)	米飯 白身魚のチリソースかけ ねぎ焼き きゅうりのザーサイ和え 中華スープ	ブロッコリーの炒め物 腸活ゼリー(ピーチ)
6/14 (土)	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうのソテー	米飯 鶏肉の唐揚げ 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁(大根・わかめ)	ゆかりの散らし寿司 オクラのかき醤油和え 炒り豆腐 味噌汁(椎茸・玉ねぎ)	パプリカのピクルス 腸活ゼリー(和みず)
6/15 (日)	米飯 ベーコンエッグ ほうれん草の炒め物	米飯 さわらの照り焼き 茄子の揚げ浸し 味噌汁(はくさい・えのき)	米飯 肉豆腐(豚) きゅうりとしらすの酢の物 れんこん金平 味噌汁(しめじ・わかめ)	しろなのお浸し 腸活ゼリー(ブルーベリー)

月間献立予定表（惣菜）

デリケア惣菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
6/16 (月)	米飯 ビーマンのソテー 大根サラダ	米飯 豚肉の甘辛炒め ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	米飯 タラのトマトソースかけ カリフラワーの粒マドレ 和え じゃがいもの炒め煮 コンソメスープ	いんげんのピーナツ和え 腸活ゼリー(抹茶)
6/17 (火)	米飯 肉団子のコンソメ煮 玉ねぎのボン酢和え	米飯 鶏肉カレー照り焼き はくさいの浅漬け 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 肉巻きフライ ポテトサラダ スナッフェんどうの炒め物 味噌汁(青菜・あげ)	卵の花 腸活ゼリー(グアハ)
6/18 (水)	米飯 キャベツのソテー くり豆	コーンライス カルボナーラスパゲティ フロッコリーのソテー コンソメスープ	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ もずく和え 野菜コロケ 味噌汁(大根・人参)	小松菜の胡麻和え 腸活ゼリー(マスカット)
6/19 (木)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 白身魚の塩麹やき オクラの昆布和え 味噌汁(青菜・椎茸)	米飯 すき焼き(牛) きゅうりとわかめの酢の物 かぼちゃの煮物 味噌汁(えのき・あげ)	茄子の甘辛炒め 腸活ゼリー(紅茶)
6/20 (金)	米飯 さつまいもサラダ 竹の子ちりめん	ビビンバ丼(牛豚) フロッコリーの香味和え 中華スープ	米飯 海老と卵の炒め物と風あんかけ しろなのおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(あおさ)	焼きじゃが 腸活ゼリー(マンゴー)
6/21 (土)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 ほうれん草の炒め物	米飯 鶏肉の照りマヨ生姜炒め 菜の花のお浸し 味噌汁(しめじ・あげ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ スナッフェんどうのおかか和え 里芋の煮っころがし 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)	和風スパゲティ 腸活ゼリー(青りんご)
6/22 (日)	米飯 マカロニサラダ 小松菜のソテー	米飯 マスのムニエル フロッコリーの胡麻和え オードブル入りミネストローネ	米飯 豆腐と豚肉のねぎ塩炒め煮 チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい わかめスープ	れんこんのそぼろ煮 腸活ゼリー(巨峰)
6/23 (月)	米飯 オニオンサラダ キャベツのソテー	米飯 冷やし中華 金平ごぼう デザート(カクテル缶)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き いんげんのソテー 枝豆と桜えびのポテトサラダ コンソメスープ	ほうれん草のからし和え 腸活ゼリー(和洋)
6/24 (火)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 ビーマンのソテー	米飯 あじのなめろうフライ きゅうりとわかめの酢の物 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	米飯 いかと里芋の煮物 揚げない大学いも 小松菜のおかか和え 清し汁(そうめん)	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(ブルーベリー)
6/25 (水)	米飯 スナッフェんどうのソテー キャベツのドレッシング和え	キーマカレー 人参しりしり コンソメスープ	米飯 さばの塩焼き オクラの和え物 ひじきの煮物 味噌汁(しろな・玉ねぎ)	茄子のマリネ 腸活ゼリー(ピーチ)
6/26 (木)	米飯 はくさいの炒め物 フロッコリーのマヨネーズ和え	米飯 鶏じゃが 卵の花 味噌汁(しめじ・わかめ)	散らし寿司 いんげんのかき醤油和え 里芋のそぼろ煮 味噌汁(あおさ)	チンゲン菜のおかか和え 腸活ゼリー(抹茶)
6/27 (金)	米飯 玉ねぎのボン酢和え じゃがいもの甘辛炒め	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ 菜の花のお浸し 清し汁(椎茸・玉ねぎ)	米飯 白身魚フライ カリフラワーのチーズ和え 金平ごぼう 味噌汁(ほうれん草・あげ)	炒り豆腐 腸活ゼリー(グアハ)
6/28 (土)	米飯 肉団子のコンソメ煮 しろな炒め物	かに玉丼 春雨サラダ 中華スープ	米飯 赤魚の幽庵焼き はくさいの浅漬け かぼちゃの煮物 味噌汁(わかめ・あげ)	いんげんの炒め物 腸活ゼリー(マスカット)
6/29 (日)	米飯 ベーコンエッグ 温野菜サラダ	わかめご飯 にゅうめん チンゲン菜の胡麻和え デザート(パイン缶)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き フロッコリーとツナの和え物 ほうれん草のガーリック炒め コンソメスープ	里芋の生姜あんかけ 腸活ゼリー(紅茶)
6/30 (月)	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(キャベツ・人参)	米飯 豚しゃぶ丼 醤油だれ 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 腸活ゼリー(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6月1日(日)～2025年6月7日(土)

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ハムエッグ	チキンボールのコンソメ煮	ほうれん草の炒め物	ブロッコリーのソテー	かぼちゃサラダ	のり塩ポテト	マカロニソテー
	しろなのソテー	きゅうりのドレッシング和え	オニオンサラダ	くり豆	じゃこピーマン	小松菜のソテー	カリフラワーのドレッシング和え
	1人1食あたり 385 kcal 蛋白質 13.9 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 325 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.2 g	1人1食あたり 320 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 364 kcal 蛋白質 9.1 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 399 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 297 kcal 蛋白質 5.9 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 350 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉と野菜の炒め煮	ホキの味噌漬け焼き	◆海老カツ	◆酒粕煮	醤油ラーメン	肉団子の甘酢あん	タラと野菜のごまだれかけ
	長芋のしば漬け和え	小松菜のお浸し	じゃがいもの炒め物	いんげんの胡麻和え	ほうれん草のからし和え	もやしのナムル	きゅうりとツナの梅マヨ和え
	味噌汁(玉ねぎ・えのき)	清し汁(わかめ・椎茸)	コンソメスープ	デザート(びわ缶)	デザート(カクテル缶)	生姜スープ	味噌汁(なめこ・大根)
	1人1食あたり 497 kcal 蛋白質 19.7 g 食塩 2.3 g	1人1食あたり 389 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 2.8 g	1人1食あたり 515 kcal 蛋白質 15.1 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 470 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 2.2 g	1人1食あたり 508 kcal 蛋白質 16.4 g 食塩 6.6 g	1人1食あたり 564 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 4.2 g	1人1食あたり 458 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 2.7 g
夕食	鮭の散らし寿司	米飯	炊き込み炒飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	菜の花のからし和え	他人とじ(豚)	水ぎょうざ	豚肉の生姜炒め	白身魚のカレーフリッター	豚肉の山椒炒め	鶏肉の天ぷら味噌だれ
	大根のそぼろ煮	オクラの和え物	もやしの中華和え	しろなの磯辺和え	がんもの煮物	ブロッコリーのおかか和え	菜の花のからし和え
	味噌汁(里芋・人参)	ねぎ焼き	きゅうりのザーサイ和え	さつまいもの煮物	チンゲン菜のお浸し	大豆の煮物	金平ごぼう
	1人1食あたり 487 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 4.4 g	1人1食あたり 578 kcal 蛋白質 28.5 g 食塩 4.3 g	1人1食あたり 528 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 4.8 g	1人1食あたり 536 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 2.6 g	1人1食あたり 554 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 2.2 g	1人1食あたり 563 kcal 蛋白質 30.9 g 食塩 3.6 g	1人1食あたり 722 kcal 蛋白質 27.5 g 食塩 2.9 g
単品小	れんこんの炒め物	揚げだし豆腐	カリフラワーのマリネ	茄子の揚げ浸し	人参しりしり	蒸ししゅうまい	ひじきの煮物
	1人1食あたり 81 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 77 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 43 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 1.0 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 82 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 47 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.6 g
	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(サルイライチ)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)
単品デ	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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 38 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 55 kcal 蛋白質 0.1 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 1502 kcal 蛋白質 53.4 g 食塩 8.4 g	1人1食あたり 1420 kcal 蛋白質 59.5 g 食塩 9.0 g	1人1食あたり 1456 kcal 蛋白質 46.5 g 食塩 9.7 g	1人1食あたり 1457 kcal 蛋白質 55.8 g 食塩 6.0 g	1人1食あたり 1567 kcal 蛋白質 48.0 g 食塩 10.2 g	1人1食あたり 1561 kcal 蛋白質 58.5 g 食塩 9.0 g	1人1食あたり 1628 kcal 蛋白質 58.3 g 食塩 7.4 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6月8日(日)～2025年6月14日(土)

	日 8	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13	土 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	いんげんの炒め物	スナッブえんどうのソテー	スクランブルエッグ	ウインナーのコンソメ煮	厚焼き卵	チキンボールのコンソメ煮	温野菜サラダ
	玉ねぎのボン酢和え	さつまいもサラダ	ブロッコリーのソテー	オニオンサラダ	ごぼうの炒め煮	菜の花の炒め物	スナッブえんどうのソテー
	エネルギー 306 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 1.3 g	エネルギー 453 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.8 g	エネルギー 387 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 0.9 g	エネルギー 337 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 373 kcal 蛋白質 10.7 g 食塩 1.1 g	エネルギー 331 kcal 蛋白質 10.3 g 食塩 1.2 g	エネルギー 361 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	カレーライス(牛)	米飯	米飯
	ビーフカツ	おでん	ロールキャベツのクリーム汁煮(0-8オイル入)	木の葉とじ	チーズサラダ	豚肉のオイスターソース炒め	鶏肉の唐揚げ
	ほうれん草のピーナツ和え	オクラの昆布和え	大豆のトマト煮	スナッブえんどうの梅肉和え	デザート(バイン缶)	春雨サラダ	小松菜とたくあんの炒め物
	味噌汁(わかめ・あげ)	味噌汁(里芋・椎茸)	ほうれん草の胡麻和え	味噌汁(えのき・大根)		味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(大根・わかめ)
	エネルギー 554 kcal 蛋白質 17.3 g 食塩 2.7 g	エネルギー 439 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 3.4 g	エネルギー 574 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 4.7 g	エネルギー 435 kcal 蛋白質 18.0 g 食塩 2.9 g	エネルギー 627 kcal 蛋白質 19.0 g 食塩 4.0 g	エネルギー 549 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 3.7 g	エネルギー 586 kcal 蛋白質 23.8 g 食塩 1.9 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	ゆかりの散らし寿司
	ポークチャップ	さばの塩焼き	カレイの焼き南蛮漬け	鶏肉の照り焼き	メバルの煮つけ	白身魚のチリソースかけ	オクラのかき醤油和え
	春雨サラダ	きゅうりとわかめの酢の物	いんげんの炒め物	小松菜のおかか和え	ほうれん草の酢味噌和え	ねぎ焼き	炒り豆腐
	茄子の甘辛炒め	かぼちゃのそぼろ煮	はくさいの浅漬け	揚げない大学いも	大豆桜えび	きゅうりのザーサイ和え	味噌汁(椎茸・玉ねぎ)
	コンソメスープ	味噌汁(豆腐)	味噌汁(青菜・しめじ)	味噌汁(あおさ)	清し汁(トロロ昆布)	中華スープ	
	エネルギー 589 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 3.1 g	エネルギー 473 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.8 g	エネルギー 493 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 3.5 g	エネルギー 653 kcal 蛋白質 24.9 g 食塩 3.2 g	エネルギー 503 kcal 蛋白質 28.6 g 食塩 4.1 g	エネルギー 478 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 4.5 g	エネルギー 432 kcal 蛋白質 15.6 g 食塩 5.0 g
単品小	冬瓜の煮物	れんこん金平	豆腐のナゲット	高野豆腐の煮物	きのこソテー	ブロッコリーの炒め物	パプリカのピクルス
	エネルギー 26 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	エネルギー 70 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 111 kcal 蛋白質 3.6 g 食塩 0.5 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー 71 kcal 蛋白質 2.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー 64 kcal 蛋白質 4.0 g 食塩 0.5 g	エネルギー 39 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g
単品デ	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)	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)
	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 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 1527 kcal 蛋白質 49.2 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1490 kcal 蛋白質 49.6 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1614 kcal 蛋白質 61.5 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1525 kcal 蛋白質 54.4 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1625 kcal 蛋白質 61.1 g 食塩 10.0 g	エネルギー 1473 kcal 蛋白質 58.2 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1468 kcal 蛋白質 47.0 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6月15日(日)～2025年6月21日(土)

	日 15	月 16	火 17	水 18	木 19	金 20	土 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ベーコンエッグ	ピーマンのソテー	肉団子のコンソメ煮	キャベツのソテー	スクランブルエッグ	さつまいもサラダ	ウインナーのコンソメ煮
	ほうれん草の炒め物	大根サラダ	玉ねぎのポン酢和え	くり豆	カリフラワーの炒め物	竹の子ちりめん	ほうれん草の炒め物
	1人1食あたり 407 kcal 蛋白質 15.2 g	1人1食あたり 320 kcal 蛋白質 7.5 g	1人1食あたり 323 kcal 蛋白質 9.3 g	1人1食あたり 320 kcal 蛋白質 8.2 g	1人1食あたり 394 kcal 蛋白質 14.8 g	1人1食あたり 368 kcal 蛋白質 4.8 g	1人1食あたり 316 kcal 蛋白質 8.5 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 1.3 g	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.3 g	食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	米飯	コーンライス	米飯	ピビンバ丼(牛豚)	米飯
	さわらの照り焼き	豚肉の甘辛炒め	鶏肉カレー照り焼き	カルボナーラスパゲティ	白身魚の塩麹やき	ブロッコリーの香味和え	鶏肉の照りマヨ生姜炒め
	茄子の揚げ浸し	ひじきの煮物	はくさいの浅漬け	ブロッコリーのソテー	オクラの昆布和え	中華スープ	菜の花のお浸し
	味噌汁(はくさい・えのき)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	コンソメスープ	味噌汁(青菜・椎茸)		味噌汁(しめじ・あげ)
	1人1食あたり 478 kcal 蛋白質 21.6 g	1人1食あたり 545 kcal 蛋白質 22.6 g	1人1食あたり 519 kcal 蛋白質 23.8 g	1人1食あたり 706 kcal 蛋白質 15.6 g	1人1食あたり 339 kcal 蛋白質 19.6 g	1人1食あたり 510 kcal 蛋白質 20.6 g	1人1食あたり 544 kcal 蛋白質 21.0 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉豆腐(豚)	タラのトマトソースかけ	肉巻きフライ	豆腐の卵きのこあんかけ	すき焼き(牛)	海老と卵の炒め物和风あんかけ	白身魚の磯辺揚げ
	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーの粒マスタード和え	ポテトサラダ	もずく和え	きゅうりとわかめの酢の物	しろなの和え物	ｽﾅｯﾌﾟ えんどうのおかか和え
	れんこん金平	じゃがいもの炒め煮	スナッペンえんどうの炒め物	野菜コロッケ	かぼちゃの煮物	大豆の煮物	里芋の煮っころがし
	味噌汁(しめじ・わかめ)	コンソメスープ	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(大根・人参)	味噌汁(えのき・あげ)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜・玉ねぎ)
単品小	1人1食あたり 578 kcal 蛋白質 26.9 g	1人1食あたり 531 kcal 蛋白質 20.2 g	1人1食あたり 616 kcal 蛋白質 19.1 g	1人1食あたり 533 kcal 蛋白質 21.8 g	1人1食あたり 591 kcal 蛋白質 22.5 g	1人1食あたり 544 kcal 蛋白質 25.9 g	1人1食あたり 562 kcal 蛋白質 21.9 g
	食塩 3.2 g	食塩 3.1 g	食塩 2.4 g	食塩 3.4 g	食塩 4.6 g	食塩 4.3 g	食塩 2.1 g
	しろなお浸し	いんげんのピーナツ和え	卵の花	小松菜の胡麻和え	茄子の甘辛炒め	焼きじゃが	和风スパゲティ
	1人1食あたり 15 kcal 蛋白質 1.2 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 2.7 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 2.0 g	1人1食あたり 27 kcal 蛋白質 1.2 g	1人1食あたり 85 kcal 蛋白質 2.5 g	1人1食あたり 60 kcal 蛋白質 1.1 g	1人1食あたり 77 kcal 蛋白質 2.1 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g
単品デ	腸活ゼリー(ソルティイチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グリーン)	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(青りんご)
	1人1食あたり 38 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 0.1 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 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
	1人1食あたり 1516 kcal 蛋白質 64.9 g	1人1食あたり 1519 kcal 蛋白質 53.1 g	1人1食あたり 1577 kcal 蛋白質 54.2 g	1人1食あたり 1638 kcal 蛋白質 46.8 g	1人1食あたり 1464 kcal 蛋白質 59.4 g	1人1食あたり 1531 kcal 蛋白質 52.4 g	1人1食あたり 1551 kcal 蛋白質 53.5 g
	食塩 7.1 g	食塩 7.5 g	食塩 7.2 g	食塩 9.7 g	食塩 8.3 g	食塩 9.2 g	食塩 5.9 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6月22日(日)～2025年6月28日(土)

	日 22	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27	土 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	マカロニサラダ	オニオンサラダ	チキンボールのコンソメ煮	スナッブえんどうのソテー	はくさいの炒め物	玉ねぎのボン酢和え	肉団子のコンソメ煮
	小松菜のソテー	キャベツのソテー	ピーマンのソテー	キャベツのドレッシング和え	ブロッコリーのマヨネーズ和え	じゃがいもの甘辛炒め	しろなの炒め物
	エネルギー 359 kcal 蛋白質 6.8 g	エネルギー 326 kcal 蛋白質 7.5 g	エネルギー 327 kcal 蛋白質 9.8 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 8.9 g	エネルギー 348 kcal 蛋白質 7.8 g	エネルギー 330 kcal 蛋白質 7.5 g	エネルギー 361 kcal 蛋白質 9.8 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 1.3 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 1.3 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	米飯	キーマカレー	米飯	米飯	かに玉丼
	マスのムニエル	冷やし中華	あじのなめろうフライ	人参しりしり	鶏じゃが	角煮と野菜の炊き合わせ	春雨サラダ
	ブロッコリーの胡麻和え	金平ごぼう	きゅうりとわかめの酢の物	コンソメスープ	卵の花	菜の花のお浸し	中華スープ
	オートミール入りミネストローネ	デザート(カクテル缶)	味噌汁(青菜・玉ねぎ)		味噌汁(しめじ・わかめ)	清し汁(椎茸・玉ねぎ)	
	エネルギー 536 kcal 蛋白質 23.7 g	エネルギー 626 kcal 蛋白質 16.0 g	エネルギー 415 kcal 蛋白質 12.1 g	エネルギー 684 kcal 蛋白質 23.8 g	エネルギー 510 kcal 蛋白質 18.2 g	エネルギー 504 kcal 蛋白質 18.5 g	エネルギー 468 kcal 蛋白質 12.9 g
	食塩 3.5 g	食塩 3.9 g	食塩 2.0 g	食塩 4.9 g	食塩 2.7 g	食塩 3.1 g	食塩 3.0 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯
	豆腐と豚肉のねぎ塩炒め煮	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	いかと里芋の煮物	さばの塩焼き	いんげんのかき醤油和え	白身魚フライ	赤魚の幽庵焼き
	チンゲン菜のナムル	いんげんのソテー	揚げない大学いも	オクラの和え物	里芋のそぼろ煮	カリフラワーのチーズ和え	はくさいの浅漬け
	蒸ししゅうまい	枝豆と桜えびのポテトサラダ	小松菜のおかか和え	ひじきの煮物	味噌汁(あおさ)	金平ごぼう	かぼちゃの煮物
	わかめスープ	コンソメスープ	清し汁(そうめん)	味噌汁(しろな・玉ねぎ)		味噌汁(ほうれん草・あげ)	味噌汁(わかめ・あげ)
	エネルギー 541 kcal 蛋白質 24.7 g	エネルギー 709 kcal 蛋白質 30.2 g	エネルギー 578 kcal 蛋白質 26.1 g	エネルギー 458 kcal 蛋白質 21.3 g	エネルギー 503 kcal 蛋白質 17.1 g	エネルギー 634 kcal 蛋白質 18.5 g	エネルギー 423 kcal 蛋白質 21.0 g
	食塩 4.4 g	食塩 3.5 g	食塩 4.0 g	食塩 3.1 g	食塩 4.7 g	食塩 2.7 g	食塩 3.3 g
単品小	れんこんのそぼろ煮	ほうれん草のからし和え	高野豆腐の煮物	茄子のマリネ	チンゲン菜のおかか和え	炒り豆腐	いんげんの炒め物
	エネルギー 66 kcal 蛋白質 2.9 g	エネルギー 25 kcal 蛋白質 2.0 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 3.1 g	エネルギー 53 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 75 kcal 蛋白質 5.3 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 1.8 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g
単品デ	腸活ゼリー(巨峰)	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(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)	腸活ゼリー(マスカット)
	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 51 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 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 1553 kcal 蛋白質 58.1 g	エネルギー 1736 kcal 蛋白質 55.7 g	エネルギー 1410 kcal 蛋白質 51.1 g	エネルギー 1590 kcal 蛋白質 54.9 g	エネルギー 1434 kcal 蛋白質 44.0 g	エネルギー 1594 kcal 蛋白質 49.8 g	エネルギー 1357 kcal 蛋白質 45.5 g
	食塩 9.5 g	食塩 9.3 g	食塩 8.3 g	食塩 10.0 g	食塩 9.3 g	食塩 8.0 g	食塩 8.2 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6月29日（日）～ 2025年7月5日（土）

	日 29	月 30	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
朝食	米飯	米飯					
	ベーコンエッグ	きのこソテー					
	温野菜サラダ	マカロニサラダ					
	1人1食あたり 381 kcal 蛋白質 13.3 g	1人1食あたり 385 kcal 蛋白質 7.3 g					
	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g					
昼食	わかめご飯	米飯					
	にゅうめん	カレイの照り焼き					
	チンゲン菜の胡麻和え	菜の花の煮浸し					
	デザート（バイン缶）	味噌汁(キャベツ・人参)					
	1人1食あたり 497 kcal 蛋白質 12.9 g	1人1食あたり 424 kcal 蛋白質 23.4 g					
夕食	米飯	米飯					
	鶏肉のハニーマスタード焼き	豚しゃぶ7分火 醤油だれ					
	ブロッコリーとツナの和え物	きゅうりとかに棒の酢の物					
	ほうれん草のガーリック炒め	じゃがいもの醤油炒め					
	コンソメスープ	味噌汁(椎茸・青菜)					
単品小	1人1食あたり 599 kcal 蛋白質 29.8 g	1人1食あたり 514 kcal 蛋白質 24.8 g					
	食塩 3.6 g	食塩 3.2 g					
	里芋の生姜あんかけ	なめこのおろし和え					
	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 1.8 g	1人1食あたり 13 kcal 蛋白質 0.8 g					
	食塩 0.8 g	食塩 0.3 g					
単品デ	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(マンゴー)					
	1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 0.0 g					
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g					
	1人1食あたり 1600 kcal 蛋白質 57.8 g	1人1食あたり 1385 kcal 蛋白質 56.3 g					
	食塩 10.6 g	食塩 7.1 g					