

月間献立予定表（食材）

デリケア備菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
7/1 (火)	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 鶏丁・ウリケリと野菜の炊き合わせ れんこん金平 味噌汁(里芋・あげ)	米飯 マスの味噌マヨ焼き 小松菜とたくあんの炒め物 卵の花 味噌汁(菜の花・しめじ)	はくさいのゆかり和え
7/2 (水)	米飯 チンゲン菜のソテー くり豆	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 鶏とポテトのケチャップ和え 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
7/3 (木)	米飯 オニオンサラダ スナッフえんどうのソテー	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
7/4 (金)	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 ピーマン肉詰めフライ 小松菜のお浸し 白ネギときのこの炒め物 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	オクラのかき醤油和え
7/5 (土)	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风あんかけ 焼き餃子 中華スープ	◆みそ天丼(鶏) 大根の浅漬け デザート(マンゴー缶) 清し汁(小松菜・えのき)	ほうれん草の中華和え
7/6 (日)	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
7/7 (月)	米飯 スクランブルエッグ 菜の花の炒め物	米飯 七タそうめん 炒り豆腐 デザート(バイン缶)	米飯 白身魚の竜田揚げ もずく和え 長芋の甘辛炒め 味噌汁(しめじ・青菜)	茄子のマリネ
7/8 (火)	米飯 さつまいもサラダ ワイ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・わかめ)	揚げとひじきの散らし寿司 しろなの柚子和え 鶏団子の煮物 味噌汁(里芋・えのき)	大豆桜えび
7/9 (水)	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(しめじ・あげ)	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
7/10 (木)	米飯 フ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
7/11 (金)	米飯 卵とじ スナッフえんどうのソテー	夏野菜カレーライス(豚) しろなのおかか和え カリフラワーのピクルス	米飯 さばの塩焼き チンゲン菜の煮浸し 冷奴 味噌汁(はくさい・玉ねぎ)	人参しりしり
7/12 (土)	米飯 マカロニサラダ ピーマンの炒め物	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)	冬瓜のかに棒あんかけ
7/13 (日)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 菜の花の炒め物	米飯 冷やしきつねうどん キャベツのソテー デザート(バイン缶)	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(椎茸・玉ねぎ)	フロッコリーの胡麻和え
7/14 (月)	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 オムレツ入りミネストローネ	生姜ご飯 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
7/15 (火)	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・あげ)	米飯 カレイの西京焼き いんげんの和え物 里芋の煮ころがし 清し汁(わかめ・えのき)	ミニお好み焼き

月間献立予定表（食材）

デリケア備菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
7/16 (水)	米飯 ワ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 れんこんの炒め物 味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ)	野菜コロッケ
7/17 (木)	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(里芋・わかめ)	米飯 鶏肉の唐揚げ 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
7/18 (金)	米飯 かぼちゃサラダ ほうれん草のソテー	米飯 醤油ラーメン 長芋とちくわの炒め物 デザート(黄桃缶)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ スナック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
7/19 (土)	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
7/20 (日)	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 切干大根の煮物 味噌汁(椎茸・わかめ)	卵の花
7/21 (月)	米飯 マカロニサラダ カリフラワーのソテー	米飯 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(豆腐)	いとこ煮
7/22 (火)	米飯 大根サラダ スナックえんどうの炒め物	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)	たらこスバゲティ
7/23 (水)	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)	肉まん
7/24 (木)	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(しろな・大根)	米飯 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・えのき)	もずく和え
7/25 (金)	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) スナックえんどうの梅肉和え じゃがいものソテー 味噌汁(しめじ・あげ)	かぼちゃの煮物
7/26 (土)	米飯 はくさいの炒め物 オニオンサラダ	米飯 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 長芋のしほ漬け和え 清し汁(菜の花・大根)	しろなの磯辺和え
7/27 (日)	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 大豆桜えび 小松菜のお浸し 味噌汁(青菜・あげ)	スナックえんどうの中華和え
7/28 (月)	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(じゃがいも・玉ねぎ)	米飯 豆腐チャンフルー(豚) 冬瓜の煮物 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
7/29 (火)	米飯 いんげんの炒め物 くり豆	米飯 冷やし中華 オクラの和え物 デザート(ハイン缶)	米飯 鶏肉のオレンジマーレード焼き パフリカのマリネ カリフラワーのソテー コンソメスープ	高野豆腐の煮物
7/30 (水)	米飯 卵とし きのこソテー	米飯 サマイ入クリームチュー(C-8オイル) 豆腐のナゲット フロッコリーの粒マスタード和え	米飯 さばの塩焼き ほうれん草の胡麻和え がんもの煮物 味噌汁(キャベツ・人参)	はくさいの炒め物
7/31 (木)	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 豚しゃぶおろしボン酢かけ チンゲン菜のおかか和え 味噌汁(なめこ・わかめ)	中華風炊き込みご飯 水きょうざ スナックえんどうの中華和え きゅうりの浅漬け	ピーマンのソテー

<献立表>

現場：デリケア(株)茨木工場
献立種類：食材(通常／A／禁止食)
年月日：2025年7月1日(火)～2025年7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
	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	スクランブルエッグ
	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	菜の花の炒め物
	1人1食あたり 299 kcal 蛋白質 8.6 g	1人1食あたり 338 kcal 蛋白質 7.3 g	1人1食あたり 319 kcal 蛋白質 7.0 g	1人1食あたり 410 kcal 蛋白質 13.5 g	1人1食あたり 359 kcal 蛋白質 8.0 g	1人1食あたり 347 kcal 蛋白質 8.3 g	1人1食あたり 393 kcal 蛋白質 14.8 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏ゴロウ付け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	七夕そうめん
	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	炒り豆腐
	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)	デザート(パイン缶)
	1人1食あたり 469 kcal 蛋白質 18.9 g	1人1食あたり 402 kcal 蛋白質 19.6 g	1人1食あたり 492 kcal 蛋白質 23.3 g	1人1食あたり 564 kcal 蛋白質 24.3 g	1人1食あたり 523 kcal 蛋白質 22.6 g	1人1食あたり 472 kcal 蛋白質 20.5 g	1人1食あたり 495 kcal 蛋白質 15.4 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	◆みそ天井(鶏)	米飯	米飯
	マスの味噌マヨ焼き	鶏とポテトのケチャップ和え	白身魚の塩焼き	ピーマン肉詰めフライ	大根の浅漬け	さわらの照り焼き	白身魚の竜田揚げ
	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	デザート(マンゴー缶)	チンゲン菜の磯辺和え	もずく和え
	卵の花	人参しりしり	揚げない大学いも	白ネギときのこの炒め物	清し汁(小松菜・えのき)	蒸ししゅうまい	長芋の甘草炒め
	味噌汁(菜の花・しめじ)	味噌汁(青菜・玉ねぎ)	味噌汁(はくさい・椎茸)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)		味噌汁(キャベツ・わかめ)	味噌汁(しめじ・青菜)
単品小	1人1食あたり 592 kcal 蛋白質 23.7 g	1人1食あたり 557 kcal 蛋白質 17.7 g	1人1食あたり 434 kcal 蛋白質 20.5 g	1人1食あたり 502 kcal 蛋白質 13.7 g	1人1食あたり 642 kcal 蛋白質 23.9 g	1人1食あたり 527 kcal 蛋白質 23.0 g	1人1食あたり 476 kcal 蛋白質 19.6 g
	食塩 3.9 g	食塩 2.8 g	食塩 2.1 g	食塩 2.8 g	食塩 2.4 g	食塩 3.1 g	食塩 2.4 g
	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	茄子のマリネ
	1人1食あたり 10 kcal 蛋白質 0.6 g	1人1食あたり 47 kcal 蛋白質 2.0 g	1人1食あたり 40 kcal 蛋白質 3.7 g	1人1食あたり 28 kcal 蛋白質 1.3 g	1人1食あたり 28 kcal 蛋白質 2.1 g	1人1食あたり 48 kcal 蛋白質 3.0 g	1人1食あたり 83 kcal 蛋白質 0.9 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	食塩 0.8 g
	1人1食あたり 1370 kcal 蛋白質 51.8 g	1人1食あたり 1344 kcal 蛋白質 46.6 g	1人1食あたり 1285 kcal 蛋白質 54.5 g	1人1食あたり 1504 kcal 蛋白質 52.8 g	1人1食あたり 1552 kcal 蛋白質 56.6 g	1人1食あたり 1394 kcal 蛋白質 54.8 g	1人1食あたり 1447 kcal 蛋白質 50.7 g
	食塩 7.4 g	食塩 7.8 g	食塩 6.5 g	食塩 7.9 g	食塩 7.0 g	食塩 8.1 g	食塩 7.7 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A／禁止食)
年月日：2025年7月8日(火)～2025年7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
	さつまいもサラダ	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	ハムエッグ
	ウインナーのコンソメ煮	竹の子ちりめん	くり豆	スナップえんどうのソテー	ピーマンの炒め物	菜の花の炒め物	カリフラワーの炒め物
	1人1日* - 428 kcal 蛋白質 7.1 g	1人1日* - 262 kcal 蛋白質 4.9 g	1人1日* - 365 kcal 蛋白質 9.3 g	1人1日* - 398 kcal 蛋白質 15.0 g	1人1日* - 376 kcal 蛋白質 6.6 g	1人1日* - 334 kcal 蛋白質 10.5 g	1人1日* - 392 kcal 蛋白質 14.0 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	食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	牛丼	夏野菜カレーライス(豚)	米飯	米飯	米飯
	ガリバタチキン	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	冷やしきつねうどん	タラのムニエル
	きゅうりの昆布和え	はくさいのゆかり和え	味噌汁(じゃがいも・えのき)	カリフラワーのピクルス	ほうれん草の磯辺和え	キャベツのソテー	チーズサラダ
	味噌汁(なめこ・わかめ)	清し汁(しめじ・あげ)			味噌汁(里芋・わかめ)	デザート(パイン缶)	オートミール入りミネストローネ
	1人1日* - 501 kcal 蛋白質 19.1 g	1人1日* - 385 kcal 蛋白質 19.0 g	1人1日* - 584 kcal 蛋白質 20.2 g	1人1日* - 587 kcal 蛋白質 16.6 g	1人1日* - 494 kcal 蛋白質 20.6 g	1人1日* - 568 kcal 蛋白質 16.3 g	1人1日* - 465 kcal 蛋白質 21.0 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	生姜ご飯
	しろなの柚子和え	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	筑前煮(鶏)
	鶏団子の煮物	いんげんのからし和え	小松菜のピーナツ和え	チンゲン菜の煮浸し	いんげんの中華和え	小松菜のお浸し	チンゲン菜のおかか和え
	味噌汁(里芋・えのき)	れんこんの炒め煮	金平ごぼう	冷奴	大豆のトマト煮	さつまいもの煮物	味噌汁(はくさい・しめじ)
		味噌汁(大根・青菜)	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(椎茸・玉ねぎ)	
単品小	大豆桜えび	ほうれん草の炒め物	菜の花の煮浸し	人参しりしり	冬瓜のかに棒あんかけ	ブロッコリーの胡麻和え	じゃがいもの醤油炒め
	1人1日* - 76 kcal 蛋白質 7.4 g	1人1日* - 59 kcal 蛋白質 3.3 g	1人1日* - 27 kcal 蛋白質 2.8 g	1人1日* - 55 kcal 蛋白質 2.2 g	1人1日* - 44 kcal 蛋白質 1.8 g	1人1日* - 33 kcal 蛋白質 2.5 g	1人1日* - 60 kcal 蛋白質 1.1 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g
	1人1日* - 1497 kcal 蛋白質 48.6 g	1人1日* - 1331 kcal 蛋白質 56.0 g	1人1日* - 1505 kcal 蛋白質 44.1 g	1人1日* - 1452 kcal 蛋白質 55.1 g	1人1日* - 1408 kcal 蛋白質 47.3 g	1人1日* - 1535 kcal 蛋白質 45.8 g	1人1日* - 1468 kcal 蛋白質 61.1 g
	食塩 9.6 g	食塩 7.7 g	食塩 6.8 g	食塩 8.6 g	食塩 7.1 g	食塩 9.5 g	食塩 9.9 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A／禁止食)
年月日：2025年7月15日(火)～2025年7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
	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	マカロニサラダ
	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	カリフラワーのソテー
	1人1食あたり 351 kcal 蛋白質 6.7 g	1人1食あたり 321 kcal 蛋白質 8.6 g	1人1食あたり 346 kcal 蛋白質 11.3 g	1人1食あたり 395 kcal 蛋白質 7.4 g	1人1食あたり 299 kcal 蛋白質 6.2 g	1人1食あたり 357 kcal 蛋白質 7.6 g	1人1食あたり 392 kcal 蛋白質 8.6 g
	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 1.2 g	食塩 0.7 g	食塩 0.6 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g
昼食	米飯	オムライス	米飯	米飯	米飯	米飯	照りたま丼(鶏)
	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スターソース炒め煮	醤油ラーメン	豆腐の卵きのこあんかけ	あじの焼き南蛮漬け	ほうれん草のかき醤油和え
	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	味噌汁(里芋・人参)
	味噌汁(青菜・あげ)		味噌汁(里芋・わかめ)	デザート(黄桃缶)	味噌汁(わかめ・あげ)	味噌汁(青菜・あげ)	
	1人1食あたり 539 kcal 蛋白質 23.6 g	1人1食あたり 526 kcal 蛋白質 14.2 g	1人1食あたり 442 kcal 蛋白質 18.4 g	1人1食あたり 564 kcal 蛋白質 17.0 g	1人1食あたり 494 kcal 蛋白質 22.2 g	1人1食あたり 471 kcal 蛋白質 21.6 g	1人1食あたり 514 kcal 蛋白質 23.4 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	カレイの西京焼き	豆腐ハンバーグ	鶏肉の唐揚げ	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	さばの味噌煮
	いんげんの和え物	もずく和え	チンゲン菜の胡麻和え	スナッペンえんどうの香味和え	はくさいの浅漬け	オクラの和え物	ブロッコリーのおかか和え
	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	切干大根の煮物	ピーマンの炒め物
	清し汁(わかめ・えのき)	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)	清し汁(豆腐)
単品小	1人1食あたり 419 kcal 蛋白質 24.0 g	1人1食あたり 475 kcal 蛋白質 16.4 g	1人1食あたり 656 kcal 蛋白質 27.8 g	1人1食あたり 549 kcal 蛋白質 20.9 g	1人1食あたり 562 kcal 蛋白質 22.4 g	1人1食あたり 554 kcal 蛋白質 24.6 g	1人1食あたり 556 kcal 蛋白質 24.6 g
	食塩 3.5 g	食塩 3.3 g	食塩 2.7 g	食塩 3.8 g	食塩 2.5 g	食塩 3.7 g	食塩 4.2 g
	ミニお好み焼き	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	卵の花	いとこ煮
	1人1食あたり 35 kcal 蛋白質 1.1 g	1人1食あたり 69 kcal 蛋白質 1.1 g	1人1食あたり 118 kcal 蛋白質 0.9 g	1人1食あたり 18 kcal 蛋白質 0.8 g	1人1食あたり 53 kcal 蛋白質 2.4 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 2.0 g	1人1食あたり 79 kcal 蛋白質 2.0 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.2 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g
	1人1食あたり 1344 kcal 蛋白質 55.4 g	1人1食あたり 1391 kcal 蛋白質 40.3 g	1人1食あたり 1562 kcal 蛋白質 58.4 g	1人1食あたり 1526 kcal 蛋白質 46.1 g	1人1食あたり 1408 kcal 蛋白質 53.2 g	1人1食あたり 1450 kcal 蛋白質 55.8 g	1人1食あたり 1541 kcal 蛋白質 58.6 g
	食塩 7.2 g	食塩 8.5 g	食塩 8.7 g	食塩 11.1 g	食塩 7.6 g	食塩 8.1 g	食塩 7.8 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A／禁止食)
年月日：2025年7月22日(火)～2025年7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
	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	マカロニソテー
	スナップえんどうの炒め物	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	大根サラダ
	1人1食あたり 315 kcal 蛋白質 7.5 g	1人1食あたり 319 kcal 蛋白質 6.4 g	1人1食あたり 387 kcal 蛋白質 13.4 g	1人1食あたり 367 kcal 蛋白質 9.0 g	1人1食あたり 320 kcal 蛋白質 7.6 g	1人1食あたり 368 kcal 蛋白質 4.8 g	1人1食あたり 371 kcal 蛋白質 8.8 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.3 g	食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	キーマカレー	米飯	米飯
	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	白身魚の揚げ浸し
	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	チンゲン菜のかき醤油和え
	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	味噌汁(里芋・わかめ)	味噌汁(しろな・大根)	ワンタンスープ		味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)
	1人1食あたり 512 kcal 蛋白質 15.3 g	1人1食あたり 483 kcal 蛋白質 20.1 g	1人1食あたり 485 kcal 蛋白質 16.8 g	1人1食あたり 482 kcal 蛋白質 12.1 g	1人1食あたり 677 kcal 蛋白質 24.0 g	1人1食あたり 616 kcal 蛋白質 19.7 g	1人1食あたり 496 kcal 蛋白質 19.4 g
夕食	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	豆腐チャンプルー(豚)
	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	スナップえんどうの梅肉和え	ひじきの煮物	大豆桜えび	冬瓜の煮物
	ねぎ焼き	さつまいもの煮物	清し汁(はくさい・えのき)	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	きゅうりとしらすの酢の物
	味噌汁(しめじ・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)		味噌汁(しめじ・あげ)	清し汁(菜の花・大根)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(はくさい・椎茸)
単品小	1人1食あたり 558 kcal 蛋白質 25.0 g	1人1食あたり 461 kcal 蛋白質 19.9 g	1人1食あたり 474 kcal 蛋白質 19.1 g	1人1食あたり 619 kcal 蛋白質 30.6 g	1人1食あたり 583 kcal 蛋白質 27.4 g	1人1食あたり 474 kcal 蛋白質 29.1 g	1人1食あたり 581 kcal 蛋白質 28.0 g
	食塩 3.7 g	食塩 2.9 g	食塩 4.6 g	食塩 3.5 g	食塩 3.6 g	食塩 3.2 g	食塩 3.8 g
	たらこスパゲティ	肉まん	もずく和え	かぼちゃの煮物	しろなの磯辺和え	スナップえんどうの中華和え	ねぎ焼き
	1人1食あたり 83 kcal 蛋白質 3.1 g	1人1食あたり 57 kcal 蛋白質 1.5 g	1人1食あたり 8 kcal 蛋白質 0.5 g	1人1食あたり 63 kcal 蛋白質 1.7 g	1人1食あたり 17 kcal 蛋白質 1.2 g	1人1食あたり 32 kcal 蛋白質 1.9 g	1人1食あたり 37 kcal 蛋白質 1.7 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.2 g	食塩 0.1 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g	食塩 0.7 g
	1人1食あたり 1468 kcal 蛋白質 50.9 g	1人1食あたり 1320 kcal 蛋白質 47.9 g	1人1食あたり 1354 kcal 蛋白質 49.8 g	1人1食あたり 1531 kcal 蛋白質 53.4 g	1人1食あたり 1597 kcal 蛋白質 60.2 g	1人1食あたり 1490 kcal 蛋白質 55.5 g	1人1食あたり 1485 kcal 蛋白質 57.9 g
	食塩 7.9 g	食塩 7.3 g	食塩 9.4 g	食塩 8.3 g	食塩 9.4 g	食塩 6.4 g	食塩 7.9 g

<献立表>

現場：デリケア(株)茨木工場
献立種類：食材(通常／A／禁止食)
年月日：2025年7月29日(火)～2025年8月4日(月)

	火 29	水 30	木 31	金 1	土 2	日 3	月 4
朝食	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				
	くり豆	きのこソテー	きゅうりのドレッシング和え				
	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 327 kcal 蛋白質 7.2 g				
	食塩 0.3 g	食塩 1.0 g	食塩 1.1 g				
昼食	米飯	米飯	米飯				
	冷やし中華	サツマイモ入りクリームシチュー(0-8オイル)	豚しゃぶおろしポン酢かけ				
	オクラの和え物	豆腐のナゲット	チンゲン菜のおかか和え				
	デザート(パイン缶)	ブロッコリーの粒マスタード和え	味噌汁(なめこ・わかめ)				
	エネルギー 698 kcal 蛋白質 22.2 g	エネルギー 720 kcal 蛋白質 18.6 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 22.6 g				
夕食	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯				
	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				
	パプリカのマリネ	ほうれん草の胡麻和え	スナックえんどうの中華和え				
	カリフラワーのソテー	がんもの煮物	きゅうりの浅漬け				
	コンソメスープ	味噌汁(キャベツ・人参)					
単品小	エネルギー 600 kcal 蛋白質 24.8 g	エネルギー 467 kcal 蛋白質 22.9 g	エネルギー 499 kcal 蛋白質 17.9 g				
	食塩 4.0 g	食塩 3.0 g	食塩 5.4 g				
	高野豆腐の煮物	はくさいの炒め物	ピーマンのソテー				
	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	エネルギー 54 kcal 蛋白質 1.7 g				
	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g				
	エネルギー 1669 kcal 蛋白質 56.7 g	エネルギー 1610 kcal 蛋白質 56.8 g	エネルギー 1281 kcal 蛋白質 49.4 g				
	食塩 9.3 g	食塩 8.1 g	食塩 9.6 g				