

<献立表>

2025/07/04

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常/A)
年月日：2025年7月27日(日)～2025年8月2日(土)

	日 27	月 28	火 29	水 30	木 31	金 1	土 2
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	さつまいもサラダ	マカロニソテー	いんげんの炒め物	卵とじ	じゃがいものソテー	スナッペンどうの炒め物	カリフラワーの炒め物
	竹の子ちりめん	大根サラダ	くり豆	きのこソテー	きゅうりのドレッシング和え	オニオンサラダ	さつまいもサラダ
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	そばろ丼(牛豚)	米飯
	豚バラ大根	白身魚の揚げ浸し	冷やし中華	サツマイモ入りクリームシチュー(G-8オイル)	豚しゃぶおろしポン酢かけ	キャベツのピーナツ和え	豚肉の生姜炒め
	金平ごぼう	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	チンゲン菜のおかか和え	清し汁(菜の花・人参)	ねぎ焼き
	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	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)		味噌汁(青菜・あげ)
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯	米飯	米飯
	メバルの幽庵焼き	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	水ぎょうざ	タラのムニエル	牛肉コロッケ
	大豆桜えび	冬瓜の煮物	パプリカのマリネ	ほうれん草の胡麻和え	スナッペンどうの中華和え	大根のピクルス	小松菜のお浸し
	小松菜のお浸し	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーのソテー	がんもの煮物	きゅうりの浅漬け	じゃがいものソテー	じゃこピーマン
	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(はくさい・椎茸)	コンソメスープ	味噌汁(キャベツ・人参)		コンソメスープ	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)
華品小	スナッペンどうの中華和え	ねぎ焼き	高野豆腐の煮物	はくさいの炒め物	ピーマンのソテー	れんこん金平	きゅうりの梅肉和え
おやつ	厚切りバウムクーヘン	ピーチゼリー	チョコクリームブッセ	どら焼き(カスタード)	ヨーグルトマンゴームース	オレンジゼリー	青りんごゼリー

<献立表>

2025/07/04

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A)
年月日：2025年8月3日(日)～2025年8月9日(土)

	日 3	月 4	火 5	水 6	木 7	金 8	土 9
朝食	米飯 ハムエッグ しろなの塩だれ炒め	米飯 ウインナーのコンソメ煮 温野菜サラダ	米飯 きのこソテー はくさいのポン酢和え	米飯 卵とじ キャベツの炒め物	米飯 肉団子のコンソメ煮 オニオンサラダ	米飯 ピーマンのソテー マカロニサラダ	米飯 厚焼き卵 チンゲン菜の炒め物
昼食	米飯 肉団子の甘酢あん いんげんの胡麻和え 味噌汁(大根・あげ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ きゅうりとわかめの酢の物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	◆八丁味噌カレー(豚) 大根サラダ デザート(マンゴー缶)	米飯 冷やしハイカラそば 茄子のそぼろ煮 デザート(カクテル缶)	米飯 厚揚げと里芋の煮物 もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 海老と卵の炒め物和風あん 揚げない大学いも 味噌汁(青菜・椎茸)	米飯 肉巻きフライ 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
夕食	米飯 ホキの味噌漬け焼き ほうれん草の和え物 大豆のそぼろ煮 清し汁(椎茸・わかめ)	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め カリフラワーのチーズ和え 菜の花のソテー 味噌汁(里芋・大根)	米飯 さばの塩焼き オクラの和え物 かぼちの煮物 味噌汁(青菜・椎茸)	米飯 鶏ゴボウ汁りと野菜の炊き合わせ いんげんのおかか和え ほうれん草の煮浸し 味噌汁(えのき・玉ねぎ)	米飯 鶏肉の唐揚げ チンゲン菜のからし和え カリフラワーのソテー 味噌汁(大根・人参)	米飯 カレイの西京焼き ほうれん草のお浸し 大根の煮物 清し汁(はくさい・あげ)	米飯 鶏肉と野菜の炊き合わせ しろなのおかか和え いとし煮 味噌汁(玉ねぎ・あげ)
単品小	ひじきの煮物	金平ごぼう	ピーマンとちくわの甘辛炒め	きゅうりの浅漬け	ミニお好み焼き	オクラの昆布和え	ポテトサラダ
おやつ	カスタードシュークリーム	おはぎ(粒あん)	厚切りバウムクーヘン	プリン	いちごシュークリーム	どら焼き(こしあん)	米粉のケーキ(メープル)

<献立表>

2025/07/04

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A)
年月日：2025年8月10日(日)～2025年8月16日(土)

	日 10	月 11	火 12	水 13	木 14	金 15	土 16
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	スナップえんどうのソテー	ベーコンエッグ	ピーマンの炒め物	マカロニソテー	温野菜サラダ	ジャーマンポテト	スクランブルエッグ
	コールスローサラダ	小松菜の炒め物	大根サラダ	オニオンサラダ	キャベツのソテー	しろなの塩だれ炒め	のり塩ポテト
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	グリルチキン野菜ソース	あじの焼き南蛮漬け	木の葉とじ	ポトフ	冷やしきつねうどん	ガリバタチキン	海老チリ
	和風スパゲティ	蒸ししゅうまい	チンゲン菜のナムル	菜の花のガーリックソテー	大根のそぼろ煮	茄子の煮物	チョレギサラダ
	味噌汁(じゃがいも・人参)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	きゅうりのピクルス	デザート(黄桃缶)	味噌汁(青菜・あげ)	ワンタンスープ
夕食	散らし寿司	米飯	米飯	生姜ご飯	米飯	米飯	米飯
	炒り豆腐	豚じゃが	白身魚の天ぷら	鶏肉の照り焼き	豚肉のオイスターソース炒め	ピーマン肉詰めフライ	肉豆腐(豚)
	菜の花の和え物	大豆桜えび	春雨の中華和え	小松菜のおかか和え	オクラの胡麻和え	人参しりしり	金平ごぼう
	味噌汁(里芋・あげ)	ほうれん草のピーナツ和え	カリフラワーステー	味噌汁(里芋・しめじ)	ブロッコリーのソテー	チンゲン菜の磯辺和え	小松菜の和え物
		味噌汁(はくさい・人参)	味噌汁(じゃがいも・わかめ)		味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(里芋・大根)	味噌汁(椎茸・わかめ)
単品小	大根のピクルス	いんげんの和え物	高野豆腐の煮物	ひじきサラダ	ほうれん草のお浸し	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーステー
おやつ	チョコクリームブッセ	はちみつレモンゼリー	ドームケーキ(カスタード)	ヨーグルトゼリー	厚切りバウムクーヘン	カスタードシュークリーム	水ようかん(こしあん)

<献立表>

2025/07/04

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A)
年月日：2025年8月17日(日)～2025年8月23日(土)

	日 17	月 18	火 19	水 20	木 21	金 22	土 23
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉団子のコンソメ煮	スナッブえんどうの炒め物	さつまいもサラダ	温野菜サラダ	カリフラワーのクリーム煮	ハムエッグ	チキンボールのコンソメ煮
	マカロニサラダ	オニオンサラダ	ごぼうの甘辛炒め	れんこんの炒め煮	チンゲン菜のソテー	玉ねぎのポン酢和え	いんげんのソテー
昼食	米飯	オムライスクリームソース	米飯	米飯	米飯	米飯	キーマカレー
	メバルの南部焼き	ブロッコリーの胡麻和え	筑前煮(鶏)	ハンバーグ	白身魚の揚げ浸し	豚肉の照りマヨ炒め	きゅうりのピクルス
	切干大根の煮物	コンソメスープ	ひじきの煮物	パプリカのマリネ	ナポリタン	里芋の煮物	コンソメスープ
	味噌汁(里芋・玉ねぎ)		味噌汁(青菜・玉ねぎ)	コーンスープ	味噌汁(青菜・人参)	味噌汁(大根・あげ)	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏とポテトのケチャップ和え	さばの味噌煮	タラと野菜のごまだれかけ	豆腐の卵きのこあんかけ	冷やしおでん	あじのなめろうフライ	鶏肉の西京焼き
	春雨の中華和え	しろなの香味和え	茄子の煮物	揚げない大学いも	きゅうりの浅漬け	人参しりしり	小松菜の和え物
	大豆の煮物	キャベツのソテー	菜の花のかき醤油和え	小松菜のお浸し	じゃこピーマン	もずく和え	金平ごぼう
	味噌汁(はくさい・あげ)	清し汁(豆腐)	味噌汁(えのき・じゃがいも)	味噌汁(はくさい・わかめ)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(青菜・あげ)
単品小	ほうれん草のお浸し	かぼちゃの煮物	オクラの和え物	ほうれん草のガーリックソテー	はくさいのごま油和え	しろなのおかか和え	キャベツの炒め物
おやつ	ストロベリーゼリー	オレンジゼリー	どら焼き(ずんだ)	チョコクリームブッセ	プリン	ピーチゼリー	チョコレートムース

<献立表>

2025/07/04

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：食材(通常／A)
年月日：2025年8月24日(日)～2025年8月30日(土)

	日 24	月 25	火 26	水 27	木 28	金 29	土 30
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	しろなの炒め物	卵とじ	スナッペンどうの炒め物	スクランブルエッグ	厚焼き卵	大根サラダ	しろなのソテー
	マカロニソテー	じゃがいもの炒め物	オニオンサラダ	カリフラワーのサラダ	ブロッコリーのソテー	ごぼうの甘辛炒め	ポテトサラダ
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	冷やし中華	カレイの照り焼き	白身魚フライ	クリームシチュー(鶏)(C-8オイル入)	豚肉のカレー炒め	白身魚の竜田揚げ	赤魚の煮つけ
	大根のそぼろ煮	かぼちゃの煮物	きゅうりとツナの和え物	小松菜の胡麻和え	マカロニサラダ	がんもの煮物	菜の花のからし和え
	デザート(カクテル缶)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(椎茸・あげ)	きのこ金平	味噌汁(里芋・キャベツ)	味噌汁(青菜・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	炊き込み炒飯
	ミンチカツ	鶏肉と野菜の炒め煮	豚バラ大根	マスのちゃんちゃん焼き	ほうれん草のお浸し	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	水ぎょうざ
	ほうれん草のソテー	チンゲン菜のお浸し	ブロッコリーのからし和え	オクラのかき醤油和え	味噌じゃこ大豆	パプリカのピクルス	春雨の中華和え
	ポテトサラダ	冷奴	しろなの塩だれ炒め	卵の花	清し汁(えのき・わかめ)	いとこ煮	キャベツのザーサイ和え
	味噌汁(しめじ・人参)	味噌汁(里芋・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(青菜・人参)		味噌汁(玉ねぎ・人参)	
単品小	オクラの昆布和え	しらすのおろし和え	和風スパゲティ	茄子のマリネ	切干大根の煮物	チンゲン菜の和え物	れんこんの炒め物
おやつ	厚切りバウムクーヘン	米粉のケーキ(メープル)	ストロベリーゼリー	水ようかん(こしあん)	チョコクリームブッセ	青りんごゼリー	2つのプチシュー

<献立表>

2025/07/04

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8月31日(日)～2025年9月6日(土)

	日 31	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6
朝食	米飯 ウインナーのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え						
昼食	米飯 夏野菜チャンプルー(豚) 小松菜のお浸し 味噌汁(大根・人参)						
夕食	米飯 鶏肉の天ぷら味噌だれ オクラの和え物 里芋の煮っころがし 清し汁(椎茸・わかめ)						
単品小	蒸ししゅうまい						
おやつ	はちみつレモンゼリー						