

月間献立予定表（惣菜）

デリケア備後木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
8/1 (金)	米飯 スナッフえんどうの炒め物 オニオンサラダ	そぼろ丼(牛豚) キャベツのピーナツ和え 清し汁(菜の花・人参)	米飯 タラのムニエル 大根のピクルス じゃがいものソテー コンソメスープ	れんこん金平 腸活ゼリー(巨峰)
8/2 (土)	米飯 カリフラワーの炒め物 さつまいもサラダ	米飯 豚肉の生姜炒め ねぎ焼き 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 牛肉コロケ 小松菜のお浸し じゃこビーマン 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	きゅうりの梅肉和え 腸活ゼリー(カボチャ)
8/3 (日)	米飯 ハムエッグ しろなの塩だれ炒め	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 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)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(カブ・イモ)
8/4 (月)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 温野菜サラダ	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)	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)	金平ごぼう 腸活ゼリー(ピーチ)
8/5 (火)	米飯 きのこソテー はくさいのポン酢和え	◆ハ丁味噌カレー(豚) 大根サラダ デザート(マンゴー缶)	米飯 さばの塩焼き オクラの和え物 かぼちゃの煮物 味噌汁(青菜・椎茸)	ビーマンとちくわの甘辛炒め 腸活ゼリー(抹茶)
8/6 (水)	米飯 卵とじ キャベツの炒め物	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 鶏丁・ウイキ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)	きゅうりの浅漬け 腸活ゼリー(グァバ)
8/7 (木)	米飯 肉団子のコンソメ煮 オニオンサラダ	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 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)	ミニお好み焼き 腸活ゼリー(マスカット)
8/8 (金)	米飯 ビーマンのソテー マカロニサラダ	米飯 海老と卵の炒め物と風あん 揚げない大学いも 味噌汁(青菜・椎茸)	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)	オクラの昆布和え 腸活ゼリー(紅茶)
8/9 (土)	米飯 厚焼き卵 チンゲン菜の炒め物	米飯 肉巻きフライ 味噌汁(じゃこ・大豆) 清し汁(えのき・わかめ)	米飯 鶏肉と野菜の炊き合わせ しろなのおかか和え いとこ煮 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	ポテトサラダ 腸活ゼリー(マンゴー)
8/10 (日)	米飯 スナッフえんどうのソテー コールスローサラダ	米飯 クリルチキン野菜ソース 和風スパゲティ 味噌汁(じゃがいも・人参)	散らし寿司 炒り豆腐 菜の花の和え物 味噌汁(里芋・あげ)	大根のピクルス 腸活ゼリー(青りんご)
8/11 (月)	米飯 ベーコンエッグ 小松菜の炒め物	米飯 あじの焼き南蛮漬け 蒸ししゅうまい 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 豚じゃが 大豆桜えび ほうれん草のピーナツ和え 味噌汁(はくさい・人参)	いんげんの和え物 腸活ゼリー(巨峰)
8/12 (火)	米飯 ビーマンの炒め物 大根サラダ	米飯 木の葉とじ チンゲン菜のナムル 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 白身魚の天ぷら 春雨の中華和え カリフラワーのソテー 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	高野豆腐の煮物 腸活ゼリー(カボチャ)
8/13 (水)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 ポトフ 菜の花のガーリックソテー きゅうりのピクルス	生姜ご飯 鶏肉の照り焼き 小松菜のおかか和え 味噌汁(里芋・しめじ)	ひじきサラダ 腸活ゼリー(カブ・イモ)
8/14 (木)	米飯 温野菜サラダ キャベツのソテー	米飯 冷やしきつねうどん 大根のそぼろ煮 デザート(黄桃缶)	米飯 豚肉のオイスターソース炒め オクラの胡麻和え フロッキーのソテー 味噌汁(えのき・わかめ)	ほうれん草のお浸し 腸活ゼリー(ピーチ)
8/15 (金)	米飯 ジャーマンポテト しろなの塩だれ炒め	米飯 カリバタチキン 茄子の煮物 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 ビーマン肉詰めフライ 人参しりしり チンゲン菜の磯辺和え 味噌汁(里芋・大根)	きゅうりとしらすの酢の物 腸活ゼリー(抹茶)

月間献立予定表（惣菜）

デリケア備後木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
8/16 (土)	米飯 スクランブルエッグ のり塩ポテト	米飯 海老チリ チヨレギサラダ ウシタンスープ	米飯 肉豆腐(豚) 金平ごぼう 小松菜の和え物 味噌汁(椎茸・わかめ)	カリフラワーのソテー 腸活ゼリー(ワッパ)
8/17 (日)	米飯 肉団子のコンソメ煮 マカロニサラダ	米飯 メバルの南部焼き 切干大根の煮物 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	米飯 鶏とポテトのケチャップ和え 春雨の中華和え 大豆の煮物 味噌汁(はくさい・あげ)	ほうれん草のお浸し 腸活ゼリー(マカッサット)
8/18 (月)	米飯 スタッフえんどうの炒め物 オニオンサラダ	オムライスクリームソース フロッコリーの胡麻和え コンソメスープ	米飯 さばの味噌煮 しろなの香味和え キャベツのソテー 清し汁(豆腐)	かぼちゃの煮物 腸活ゼリー(紅茶)
8/19 (火)	米飯 さつまいもサラダ ごぼうの甘辛炒め	米飯 筑前煮(鶏) ひじきの煮物 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	米飯 タラと野菜のごまだれかけ 茄子の煮物 菜の花のかき醤油和え 味噌汁(えのき・じゃがいも)	オクラの和え物 腸活ゼリー(マンゴー)
8/20 (水)	米飯 温野菜サラダ れんこんの炒め煮	米飯 ハンバーグ パプリカのマリネ コンソメスープ	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ 揚げない大芋いも 小松菜のお浸し 味噌汁(はくさい・わかめ)	ほうれん草のガーリックソテー 腸活ゼリー(青りんご)
8/21 (木)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 チンゲン菜のソテー	米飯 白身魚の揚げ浸し アボリタン 味噌汁(青菜・人参)	米飯 冷やしおでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	はくさいのごま油和え 腸活ゼリー(巨峰)
8/22 (金)	米飯 ハムエッグ 玉ねぎのボン酢和え	米飯 豚肉の照りマヨ炒め 里芋の煮物 味噌汁(大根・あげ)	米飯 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	しろなのおかか和え 腸活ゼリー(和ワッ)
8/23 (土)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 いんげんのソテー	キーマカレー きゅうりのピクルス コンソメスープ	米飯 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	キャベツの炒め物 腸活ゼリー(ワッパイイ)
8/24 (日)	米飯 しろなの炒め物 マカロニソテー	米飯 冷やし中華 大根のそぼろ煮 デザート(カクテル缶)	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	オクラの昆布和え 腸活ゼリー(ピーチ)
8/25 (月)	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 カレイの照り焼き かぼちゃの煮物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	しらすのおろし和え 腸活ゼリー(抹茶)
8/26 (火)	米飯 スタッフえんどうの炒め物 オニオンサラダ	米飯 白身魚フライ きゅうりとツナの和え物 味噌汁(椎茸・あげ)	米飯 豚バラ大根 フロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	和風スバゲティ 腸活ゼリー(ワッパ)
8/27 (水)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	米飯 クリーム汁(鶏)(C-8お入れ) 小松菜の胡麻和え きのこ金平	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	茄子のマリネ 腸活ゼリー(マカッサット)
8/28 (木)	米飯 厚焼き卵 フロッコリーのソテー	米飯 豚肉のカレー炒め マカロニサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ)	揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)	切干大根の煮物 腸活ゼリー(紅茶)
8/29 (金)	米飯 大根サラダ ごぼうの甘辛炒め	米飯 白身魚の竜田揚げ かんもの煮物 味噌汁(青菜・わかめ)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き パプリカのピクルス いとこ煮 味噌汁(玉ねぎ・人参)	チンゲン菜の和え物 腸活ゼリー(マンゴー)
8/30 (土)	米飯 しろなのソテー ポテトサラダ	米飯 赤魚の煮つけ 菜の花のからし和え 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	炊き込み炒飯 水きょうざ 春雨の中華和え キャベツのサーサイ和え	れんこんの炒め物 腸活ゼリー(青りんご)
8/31 (日)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	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)	米飯 鶏肉の天ぷら味噌だれ オクラの和え物 里芋の煮ころがし 清し汁(椎茸・わかめ)	蒸ししゅうまい 腸活ゼリー(巨峰)

<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8月1日（金）～ 2025年8月7日（木）

	金 1	土 2	日 3	月 4	火 5	水 6	木 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	スナッペンどうの炒め物	カリフラワーの炒め物	ハムエッグ	ウインナーのコンソメ煮	きのこソテー	卵とじ	肉団子のコンソメ煮
	オニオンサラダ	さつまいもサラダ	しろなの塩だれ炒め	温野菜サラダ	はくさいのポン酢和え	キャベツの炒め物	オニオンサラダ
	1人1食 336 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 0.8 g	1人1食 424 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.8 g	1人1食 392 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 0.9 g	1人1食 352 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.8 g	1人1食 300 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 1.2 g	1人1食 380 kcal 蛋白質 12.8 g 食塩 0.9 g	1人1食 348 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.0 g
昼食	そばろ丼(牛豚)	米飯	米飯	米飯	◆八丁味噌カレー(豚)	米飯	米飯
	キャベツのピーナツ和え	豚肉の生姜炒め	肉団子の甘酢あん	白身魚の磯辺揚げ	大根サラダ	冷やしハイカラそば	厚揚げと里芋の煮物
	清し汁(菜の花・人参)	ねぎ焼き	いんげんの胡麻和え	きゅうりとわかめの酢の物	デザート(マンゴー缶)	茄子のそばろ煮	もずく和え
		味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(大根・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)		デザート(カクテル缶)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)
	1人1食 635 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 2.8 g	1人1食 523 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 2.2 g	1人1食 553 kcal 蛋白質 17.4 g 食塩 3.7 g	1人1食 513 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 1.6 g	1人1食 564 kcal 蛋白質 18.2 g 食塩 3.4 g	1人1食 570 kcal 蛋白質 16.2 g 食塩 3.5 g	1人1食 477 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 2.6 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	タラのムニエル	牛肉コロッケ	ホキの味噌漬け焼き	鶏肉のトウチジャン炒め	さばの塩焼き	鶏コボウイリと野菜の炊き合わせ	鶏肉の唐揚げ
	大根のピクルス	小松菜のお浸し	ほうれん草の和え物	カリフラワーのチーズ和え	オクラの和え物	いんげんのおかか和え	チンゲン菜のからし和え
	じゃがいものソテー	じゃこピーマン	大豆のそばろ煮	菜の花のソテー	かぼちゃの煮物	ほうれん草の煮浸し	カリフラワーのソテー
	コンソメスープ	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(里芋・大根)	味噌汁(青菜・椎茸)	味噌汁(えのき・玉ねぎ)	味噌汁(大根・人参)
	1人1食 469 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 3.3 g	1人1食 554 kcal 蛋白質 12.9 g 食塩 3.5 g	1人1食 452 kcal 蛋白質 27.0 g 食塩 3.8 g	1人1食 624 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1食 479 kcal 蛋白質 22.2 g 食塩 3.2 g	1人1食 431 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 3.5 g	1人1食 681 kcal 蛋白質 26.6 g 食塩 2.6 g
単品小	れんこん金平	きゅうりの梅肉和え	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
	1人1食 61 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	1人1食 17 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.9 g	1人1食 55 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.6 g	1人1食 61 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g	1人1食 63 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	1人1食 12 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.8 g	1人1食 33 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.4 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)
	1人1食 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	1人1食 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	1人1食 1552 kcal 蛋白質 53.3 g 食塩 7.6 g	1人1食 1568 kcal 蛋白質 44.1 g 食塩 7.7 g	1人1食 1490 kcal 蛋白質 58.8 g 食塩 9.3 g	1人1食 1601 kcal 蛋白質 52.0 g 食塩 6.5 g	1人1食 1461 kcal 蛋白質 49.9 g 食塩 8.7 g	1人1食 1444 kcal 蛋白質 50.6 g 食塩 9.0 g	1人1食 1591 kcal 蛋白質 56.7 g 食塩 6.9 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8月8日(金)～2025年8月14日(木)

	金 8	土 9	日 10	月 11	火 12	水 13	木 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ピーマンのソテー	厚焼き卵	スナッペンどうのソテー	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
	マカロニサラダ	チンゲン菜の炒め物	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
	1人1食あたり 386 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 333 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 1.0 g	1人1食あたり 379 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 409 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 339 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 357 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 340 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	海老と卵の炒め物と風あん	肉巻きフライ	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
	揚げない大学いも	味噌じゃこ大豆	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
	味噌汁(青菜・椎茸)	清し汁(えのき・わかめ)	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)
	1人1食あたり 611 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 514 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 2.6 g	1人1食あたり 635 kcal 蛋白質 29.0 g 食塩 2.3 g	1人1食あたり 501 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 2.5 g	1人1食あたり 438 kcal 蛋白質 17.5 g 食塩 3.0 g	1人1食あたり 474 kcal 蛋白質 14.2 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 573 kcal 蛋白質 15.6 g 食塩 4.1 g
夕食	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	生姜ご飯	米飯
	カレイの西京やき	鶏肉と野菜の炊き合わせ	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
	ほうれん草のお浸し	しろなのおかか和え	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
	大根の煮物	いとこ煮	味噌汁(里芋・あげ)	ほうれん草のピーナツ和え	カリフラワーのソテー	味噌汁(里芋・しめじ)	ブロッコリーのソテー
	清し汁(はくさい・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)		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)
	1人1食あたり 413 kcal 蛋白質 24.6 g 食塩 3.5 g	1人1食あたり 551 kcal 蛋白質 24.3 g 食塩 4.7 g	1人1食あたり 490 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 4.8 g	1人1食あたり 571 kcal 蛋白質 28.8 g 食塩 3.3 g	1人1食あたり 570 kcal 蛋白質 23.7 g 食塩 2.8 g	1人1食あたり 599 kcal 蛋白質 26.8 g 食塩 5.4 g	1人1食あたり 609 kcal 蛋白質 27.1 g 食塩 4.7 g
単品小	オクラの昆布和え	ポテトサラダ	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
	1人1食あたり 20 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 107 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 38 kcal 蛋白質 0.4 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 25 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 50 kcal 蛋白質 3.2 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 97 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 20 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.6 g
単品デ	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(オレンジ)	腸活ゼリー(カルピス)	腸活ゼリー(ピーチ)
	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 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 1485 kcal 蛋白質 54.3 g 食塩 8.1 g	1人1食あたり 1554 kcal 蛋白質 56.1 g 食塩 8.9 g	1人1食あたり 1594 kcal 蛋白質 59.3 g 食塩 8.9 g	1人1食あたり 1557 kcal 蛋白質 66.0 g 食塩 7.8 g	1人1食あたり 1447 kcal 蛋白質 52.1 g 食塩 7.6 g	1人1食あたり 1565 kcal 蛋白質 52.4 g 食塩 10.3 g	1人1食あたり 1593 kcal 蛋白質 51.8 g 食塩 10.4 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8月15日(金)～2025年8月21日(木)

	金 15	土 16	日 17	月 18	火 19	水 20	木 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ジャーマンポテト	スクランブルエッグ	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
	しろなの塩だれ炒め	のり塩ポテト	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
	1人1食あたり 397 kcal 蛋白質 8.1 g	1人1食あたり 381 kcal 蛋白質 12.3 g	1人1食あたり 401 kcal 蛋白質 9.2 g	1人1食あたり 319 kcal 蛋白質 8.3 g	1人1食あたり 455 kcal 蛋白質 7.5 g	1人1食あたり 324 kcal 蛋白質 6.6 g	1人1食あたり 314 kcal 蛋白質 7.0 g
	食塩 1.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 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
	ガリバタチキン	海老チリ	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
	茄子の煮物	チョレギサラダ	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
	味噌汁(青菜・あげ)	ワントンスープ	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)
	1人1食あたり 585 kcal 蛋白質 20.8 g	1人1食あたり 482 kcal 蛋白質 12.1 g	1人1食あたり 453 kcal 蛋白質 21.0 g	1人1食あたり 464 kcal 蛋白質 13.2 g	1人1食あたり 491 kcal 蛋白質 18.3 g	1人1食あたり 537 kcal 蛋白質 14.8 g	1人1食あたり 590 kcal 蛋白質 22.0 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ピーマン肉詰めフライ	肉豆腐(豚)	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
	人参しりしり	金平ごぼう	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
	チンゲン菜の磯辺和え	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
	味噌汁(里芋・大根)	味噌汁(椎茸・わかめ)	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)
単品小	1人1食あたり 537 kcal 蛋白質 13.6 g	1人1食あたり 619 kcal 蛋白質 28.2 g	1人1食あたり 602 kcal 蛋白質 21.8 g	1人1食あたり 521 kcal 蛋白質 23.0 g	1人1食あたり 454 kcal 蛋白質 23.0 g	1人1食あたり 593 kcal 蛋白質 22.4 g	1人1食あたり 480 kcal 蛋白質 20.0 g
	食塩 3.0 g	食塩 3.5 g	食塩 3.3 g	食塩 3.7 g	食塩 3.0 g	食塩 4.1 g	食塩 4.3 g
	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーのソテー	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
	1人1食あたり 24 kcal 蛋白質 1.1 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 3.3 g	1人1食あたり 20 kcal 蛋白質 2.0 g	1人1食あたり 62 kcal 蛋白質 1.8 g	1人1食あたり 38 kcal 蛋白質 1.9 g	1人1食あたり 46 kcal 蛋白質 2.9 g	1人1食あたり 25 kcal 蛋白質 1.0 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.9 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g
単品デ	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(ｸﾞｱﾊﾞﾝ)	腸活ゼリー(ﾏｽｶｯﾄ)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)
	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	1人1食あたり 51 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 1598 kcal 蛋白質 43.7 g	1人1食あたり 1601 kcal 蛋白質 55.9 g	1人1食あたり 1528 kcal 蛋白質 54.0 g	1人1食あたり 1421 kcal 蛋白質 46.3 g	1人1食あたり 1487 kcal 蛋白質 50.7 g	1人1食あたり 1552 kcal 蛋白質 46.7 g	1人1食あたり 1460 kcal 蛋白質 50.0 g
	食塩 8.4 g	食塩 8.1 g	食塩 7.2 g	食塩 9.3 g	食塩 8.0 g	食塩 9.2 g	食塩 8.7 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8月22日(金)～2025年8月28日(木)

	金 22	土 23	日 24	月 25	火 26	水 27	木 28
朝食	米飯 ハムエッグ 玉ねぎのボン酢和え	米飯 チキンボールのコンソメ煮 いんげんのソテー	米飯 しろなの炒め物 マカロニソテー	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 スナップえんどうの炒め物 オニオンサラダ	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	米飯 厚焼き卵 ブロッコリーのソテー
	1人1杯 [※] - 386 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 1.2 g	1人1杯 [※] - 344 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.2 g	1人1杯 [※] - 389 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 1.2 g	1人1杯 [※] - 401 kcal 蛋白質 13.3 g 食塩 1.0 g	1人1杯 [※] - 350 kcal 蛋白質 8.8 g 食塩 0.9 g	1人1杯 [※] - 387 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.7 g	1人1杯 [※] - 345 kcal 蛋白質 11.5 g 食塩 1.1 g
	米飯 豚肉の照りマヨ炒め 里芋の煮物 味噌汁(大根・あげ)	キーマカレー きゅうりのピクルス コンソメスープ	米飯 冷やし中華 大根のそぼろ煮 デザート(カクテル缶)	米飯 カレイの照り焼き かぼちゃの煮物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	米飯 白身魚フライ きゅうりとツナの和え物 味噌汁(椎茸・あげ)	米飯 クリームチュー(鶏)(C-8オイル入) 小松菜の胡麻和え きのこ金平	米飯 豚肉のカレー炒め マカロニサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ)
	1人1杯 [※] - 560 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 667 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 5.2 g	1人1杯 [※] - 694 kcal 蛋白質 22.6 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 433 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 2.5 g	1人1杯 [※] - 551 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 2.3 g	1人1杯 [※] - 622 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.7 g	1人1杯 [※] - 598 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 2.6 g
昼食	米飯 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 豚バラ大根 ブロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	米飯 揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
	1人1杯 [※] - 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 698 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 2.7 g	1人1杯 [※] - 550 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	1人1杯 [※] - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 5.1 g
	米飯 しろなのおかか和え 1人1杯 [※] - 26 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.8 g	米飯 キャベツの炒め物 1人1杯 [※] - 54 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.5 g	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 豚バラ大根 ブロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	米飯 揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
	1人1杯 [※] - 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 698 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 2.7 g	1人1杯 [※] - 550 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	1人1杯 [※] - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 5.1 g
夕食	米飯 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 豚バラ大根 ブロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	米飯 揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
	1人1杯 [※] - 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 698 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 2.7 g	1人1杯 [※] - 550 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	1人1杯 [※] - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 5.1 g
	米飯 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 豚バラ大根 ブロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	米飯 揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
	1人1杯 [※] - 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 698 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 2.7 g	1人1杯 [※] - 550 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	1人1杯 [※] - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 5.1 g
デザート	米飯 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 豚バラ大根 ブロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	米飯 揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
	1人1杯 [※] - 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 698 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 2.7 g	1人1杯 [※] - 550 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	1人1杯 [※] - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 5.1 g
	米飯 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	米飯 ミンチカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 冷奴 味噌汁(里芋・わかめ)	米飯 豚バラ大根 ブロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え 卵の花 清し汁(青菜・人参)	米飯 揚げとひじきの散らし寿司 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)
	1人1杯 [※] - 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	1人1杯 [※] - 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	1人1杯 [※] - 698 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 2.7 g	1人1杯 [※] - 550 kcal 蛋白質 22.5 g 食塩 3.1 g	1人1杯 [※] - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g	1人1杯 [※] - 520 kcal 蛋白質 19.2 g 食塩 5.1 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8月29日(金)～2025年9月4日(木)

	金 29	土 30	日 31	月 1	火 2	水 3	木 4
朝食	米飯	米飯	米飯				
	大根サラダ	しろなのソテー	ウインナーのコンソメ煮				
	ごぼうの甘辛炒め	ポテトサラダ	きゅうりのドレッシング和え				
	エネルギー 360 kcal 蛋白質 8.8 g	エネルギー 372 kcal 蛋白質 6.6 g	エネルギー 311 kcal 蛋白質 7.5 g				
	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g				
昼食	米飯	米飯	米飯				
	白身魚の竜田揚げ	赤魚の煮つけ	夏野菜チャンプルー(豚)				
	がんもの煮物	菜の花のからし和え	小松菜のお浸し				
	味噌汁(青菜・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(大根・人参)				
	エネルギー 466 kcal 蛋白質 19.7 g	エネルギー 428 kcal 蛋白質 21.8 g	エネルギー 577 kcal 蛋白質 27.0 g				
夕食	米飯	炊き込み炒飯	米飯				
	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	水ぎょうざ	鶏肉の天ぷら味噌だれ				
	パプリカのピクルス	春雨の中華和え	オクラの和え物				
	いとこ煮	キャベツのザーサイ和え	里芋の煮っころがし				
	味噌汁(玉ねぎ・人参)		清し汁(椎茸・わかめ)				
単品小	エネルギー 640 kcal 蛋白質 26.2 g	エネルギー 563 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 679 kcal 蛋白質 26.2 g				
	食塩 3.9 g	食塩 4.7 g	食塩 3.0 g				
	チンゲン菜の和え物	れんこんの炒め物	蒸ししゅうまい				
	エネルギー 28 kcal 蛋白質 1.4 g	エネルギー 81 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 82 kcal 蛋白質 1.6 g				
	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 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)				
	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				
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g				
	エネルギー 1543 kcal 蛋白質 56.1 g	エネルギー 1496 kcal 蛋白質 48.5 g	エネルギー 1700 kcal 蛋白質 62.3 g				
	食塩 8.3 g	食塩 9.8 g	食塩 7.8 g				