

月間献立予定表（食材）

デリケア働茨木工場

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
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 牛肉コロッケ 小松菜のお浸し じゃこピーマン 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	きゅうりの梅肉和え
8/3 (日)	米飯 ハムエッグ しろな塩だれ炒め	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
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
8/5 (火)	米飯 きのこソテー はくさいのボン酢和え	◆八丁味噌カレー(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)	ピーマンとちくわの甘辛炒め
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1本、ウイカ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
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
8/8 (金)	米飯 ピーマンのソテー マカロニサラダ	米飯 海老と卵の炒め物和风あん 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
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
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
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
8/12 (火)	米飯 ピーマンの炒め物 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
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
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
8/15 (金)	米飯 ジャーマンポテト しろな塩だれ炒め	米飯 カリバタチキン 茄子の煮物 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 ピ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

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
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 チョレギサラダ ワンタンスープ	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
8/17 (日)	米飯 肉団子のコンソメ煮 マカロニサラダ	米飯 メハルの南部焼き 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
8/18 (月)	米飯 スナ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
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(えのぎ・じゃがいも)	オクラの和え物
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 揚げない大学いも 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
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 ナポリタン 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
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 人参しめじの もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	しろなのおかか和え
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
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
8/25 (月)	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 カレーの照り焼き 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
8/26 (火)	米飯 スナ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
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イル入) 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
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(えのぎ・わかめ)	切干大根の煮物
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
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 キャベツのザーサイ和え	れんこんの炒め物
8/31 (日)	米飯 ワインナーのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 夏野菜チャンフルー(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 里芋の煮っころがし 清し汁(椎茸・わかめ)	蒸ししゅうまい

<献立表>

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
	スナップえんどうの炒め物	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食あたり 336 kcal 蛋白質 8.2 g	1人1食あたり 424 kcal 蛋白質 7.3 g	1人1食あたり 392 kcal 蛋白質 13.1 g	1人1食あたり 352 kcal 蛋白質 7.0 g	1人1食あたり 300 kcal 蛋白質 7.7 g	1人1食あたり 380 kcal 蛋白質 12.8 g	1人1食あたり 348 kcal 蛋白質 10.1 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 1.2 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g
昼食	そぼろ丼(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)	茄子のそぼろ煮	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食あたり 594 kcal 蛋白質 24.3 g	1人1食あたり 523 kcal 蛋白質 22.9 g	1人1食あたり 552 kcal 蛋白質 17.4 g	1人1食あたり 513 kcal 蛋白質 20.0 g	1人1食あたり 564 kcal 蛋白質 18.2 g	1人1食あたり 552 kcal 蛋白質 16.2 g	1人1食あたり 483 kcal 蛋白質 19.4 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	鶏コボウイナ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	大豆のそぼろ煮	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)
単品小	1人1食あたり 469 kcal 蛋白質 18.7 g	1人1食あたり 554 kcal 蛋白質 12.9 g	1人1食あたり 451 kcal 蛋白質 27.0 g	1人1食あたり 624 kcal 蛋白質 24.1 g	1人1食あたり 479 kcal 蛋白質 22.1 g	1人1食あたり 432 kcal 蛋白質 21.0 g	1人1食あたり 680 kcal 蛋白質 26.6 g
	食塩 3.3 g	食塩 3.5 g	食塩 3.8 g	食塩 3.5 g	食塩 3.2 g	食塩 3.5 g	食塩 2.7 g
	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食あたり 61 kcal 蛋白質 0.8 g	1人1食あたり 18 kcal 蛋白質 1.0 g	1人1食あたり 55 kcal 蛋白質 1.3 g	1人1食あたり 61 kcal 蛋白質 0.9 g	1人1食あたり 63 kcal 蛋白質 1.7 g	1人1食あたり 12 kcal 蛋白質 0.6 g	1人1食あたり 33 kcal 蛋白質 1.1 g
	食塩 0.4 g	食塩 0.9 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g
	1人1食あたり 1460 kcal 蛋白質 52.0 g	1人1食あたり 1519 kcal 蛋白質 44.1 g	1人1食あたり 1450 kcal 蛋白質 58.8 g	1人1食あたり 1550 kcal 蛋白質 52.0 g	1人1食あたり 1406 kcal 蛋白質 49.7 g	1人1食あたり 1376 kcal 蛋白質 50.6 g	1人1食あたり 1544 kcal 蛋白質 57.2 g
	食塩 7.2 g	食塩 7.4 g	食塩 9.0 g	食塩 6.3 g	食塩 8.4 g	食塩 8.7 g	食塩 6.6 g

<献立表>

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日* - 386 kcal 蛋白質 7.7 g	1人1日* - 333 kcal 蛋白質 9.4 g	1人1日* - 379 kcal 蛋白質 8.9 g	1人1日* - 409 kcal 蛋白質 13.8 g	1人1日* - 339 kcal 蛋白質 7.7 g	1人1日* - 357 kcal 蛋白質 8.9 g	1人1日* - 340 kcal 蛋白質 7.1 g
	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	海老と卵の炒め物和风あん	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日* - 611 kcal 蛋白質 21.0 g	1人1日* - 515 kcal 蛋白質 21.4 g	1人1日* - 594 kcal 蛋白質 25.7 g	1人1日* - 501 kcal 蛋白質 22.1 g	1人1日* - 438 kcal 蛋白質 17.5 g	1人1日* - 474 kcal 蛋白質 14.2 g	1人1日* - 576 kcal 蛋白質 15.9 g
夕食	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	生姜ご飯	米飯
	カレイの西京焼き	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)
単品小	1人1日* - 413 kcal 蛋白質 24.6 g	1人1日* - 553 kcal 蛋白質 23.7 g	1人1日* - 489 kcal 蛋白質 21.0 g	1人1日* - 530 kcal 蛋白質 27.5 g	1人1日* - 570 kcal 蛋白質 23.7 g	1人1日* - 599 kcal 蛋白質 27.6 g	1人1日* - 609 kcal 蛋白質 27.1 g
	食塩 3.5 g	食塩 4.5 g	食塩 4.8 g	食塩 3.2 g	食塩 2.9 g	食塩 4.9 g	食塩 4.7 g
	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日* - 20 kcal 蛋白質 1.0 g	1人1日* - 100 kcal 蛋白質 1.1 g	1人1日* - 38 kcal 蛋白質 0.4 g	1人1日* - 24 kcal 蛋白質 1.3 g	1人1日* - 50 kcal 蛋白質 3.2 g	1人1日* - 97 kcal 蛋白質 2.5 g	1人1日* - 20 kcal 蛋白質 2.0 g
	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.7 g	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g
	1人1日* - 1430 kcal 蛋白質 54.3 g	1人1日* - 1501 kcal 蛋白質 55.6 g	1人1日* - 1500 kcal 蛋白質 56.0 g	1人1日* - 1464 kcal 蛋白質 64.7 g	1人1日* - 1397 kcal 蛋白質 52.1 g	1人1日* - 1527 kcal 蛋白質 53.2 g	1人1日* - 1545 kcal 蛋白質 52.1 g
	食塩 7.8 g	食塩 8.4 g	食塩 8.7 g	食塩 7.4 g	食塩 7.4 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)
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	スナップえんどうの炒め物	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)	ワンタンスープ	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 562 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 463 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 624 kcal 蛋白質 18.0 g	1人1食あたり 572 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 618 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 520 kcal 蛋白質 23.0 g	1人1食あたり 432 kcal 蛋白質 23.0 g	1人1食あたり 594 kcal 蛋白質 22.4 g	1人1食あたり 492 kcal 蛋白質 20.9 g
	食塩 3.0 g	食塩 3.5 g	食塩 3.3 g	食塩 3.9 g	食塩 3.0 g	食塩 4.1 g	食塩 4.0 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 21 kcal 蛋白質 2.0 g	1人1食あたり 63 kcal 蛋白質 1.7 g	1人1食あたり 37 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
	1人1食あたり 1520 kcal 蛋白質 43.6 g	1人1食あたり 1549 kcal 蛋白質 55.9 g	1人1食あたり 1477 kcal 蛋白質 54.0 g	1人1食あたり 1365 kcal 蛋白質 46.2 g	1人1食あたり 1415 kcal 蛋白質 50.7 g	1人1食あたり 1588 kcal 蛋白質 49.9 g	1人1食あたり 1403 kcal 蛋白質 50.9 g
	食塩 8.1 g	食塩 7.8 g	食塩 7.0 g	食塩 9.2 g	食塩 7.7 g	食塩 8.4 g	食塩 8.1 g

<献立表>

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	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	しろなの炒め物	卵とじ	スナッブえんどうの炒め物	スクランブルエッグ	厚焼き卵
	玉ねぎのポン酢和え	いんげんのソテー	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
	1人1日* - 386 kcal 蛋白質 14.8 g	1人1日* - 344 kcal 蛋白質 10.1 g	1人1日* - 389 kcal 蛋白質 8.3 g	1人1日* - 401 kcal 蛋白質 13.3 g	1人1日* - 350 kcal 蛋白質 8.8 g	1人1日* - 387 kcal 蛋白質 14.1 g	1人1日* - 345 kcal 蛋白質 11.5 g
	食塩 1.2 g	食塩 1.2 g	食塩 1.2 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	キーマカレー	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	豚肉の照りマヨ炒め	きゅうりのピクルス	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)(0-8才入)	豚肉のカレー炒め
	里芋の煮物	コンソメスープ	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
	味噌汁(大根・あげ)		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)
	1人1日* - 560 kcal 蛋白質 22.3 g	1人1日* - 649 kcal 蛋白質 22.4 g	1人1日* - 694 kcal 蛋白質 22.6 g	1人1日* - 434 kcal 蛋白質 22.2 g	1人1日* - 550 kcal 蛋白質 15.3 g	1人1日* - 621 kcal 蛋白質 21.5 g	1人1日* - 598 kcal 蛋白質 22.1 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司
	あじのなめろうフライ	鶏肉の西京焼き	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
	人参しりしり	小松菜の和え物	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
	もずく和え	金平ごぼう	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)
	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(青菜・あげ)	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)	
単品小	1人1日* - 452 kcal 蛋白質 13.8 g	1人1日* - 592 kcal 蛋白質 27.4 g	1人1日* - 691 kcal 蛋白質 15.6 g	1人1日* - 550 kcal 蛋白質 22.5 g	1人1日* - 618 kcal 蛋白質 22.0 g	1人1日* - 520 kcal 蛋白質 24.1 g	1人1日* - 521 kcal 蛋白質 19.2 g
	食塩 1.9 g	食塩 3.9 g	食塩 2.7 g	食塩 3.2 g	食塩 3.2 g	食塩 3.5 g	食塩 5.1 g
	しろなのおかか和え	キャベツの炒め物	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
	1人1日* - 25 kcal 蛋白質 1.8 g	1人1日* - 54 kcal 蛋白質 1.8 g	1人1日* - 20 kcal 蛋白質 1.0 g	1人1日* - 18 kcal 蛋白質 2.3 g	1人1日* - 86 kcal 蛋白質 2.1 g	1人1日* - 83 kcal 蛋白質 0.9 g	1人1日* - 50 kcal 蛋白質 1.4 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g
	1人1日* - 1423 kcal 蛋白質 52.7 g	1人1日* - 1639 kcal 蛋白質 61.7 g	1人1日* - 1794 kcal 蛋白質 47.5 g	1人1日* - 1403 kcal 蛋白質 60.3 g	1人1日* - 1604 kcal 蛋白質 48.2 g	1人1日* - 1611 kcal 蛋白質 60.6 g	1人1日* - 1514 kcal 蛋白質 54.2 g
	食塩 5.9 g	食塩 10.8 g	食塩 8.2 g	食塩 7.3 g	食塩 6.8 g	食塩 8.7 g	食塩 9.2 g

<献立表>

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 365 kcal 蛋白質 6.7 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 425 kcal 蛋白質 21.7 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 642 kcal 蛋白質 25.6 g	エネルギー 563 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 678 kcal 蛋白質 26.2 g				
	食塩 3.7 g	食塩 4.7 g	食塩 3.1 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 27 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				
	エネルギー 1495 kcal 蛋白質 55.5 g	エネルギー 1434 kcal 蛋白質 48.5 g	エネルギー 1648 kcal 蛋白質 62.3 g				
	食塩 7.9 g	食塩 9.5 g	食塩 7.7 g				