

月間献立予定表 (惣菜)

デリケア㈱茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
9/1 (月)	米飯 ほうれん草の炒め物 オニオンサラダ	わかめご飯 肉うどん(牛) 大豆の煮物 デザート(黄桃缶)	米飯 鶏ごぼう汁りと野菜の炊き合わせ もずく和え ひじきとピーマンのソテー 味噌汁(キャベツ・あげ)	カリフラワーのマヨネーズ和え 腸活ゼリー(和洋)
9/2 (火)	米飯 卵とじ 温野菜サラダ	米飯 豚肉の焼肉炒め いんげんの和え物 味噌汁(大根・玉ねぎ)	米飯 ◆海鮮フライ しつなのおかか和え 高野豆腐の煮物 味噌汁(えのき・人参)	茄子の煮物 腸活ゼリー(和洋)
9/3 (水)	米飯 かぼちゃサラダ じゃこピーマン	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き さつまいもの煮物 味噌汁(椎茸・大根)	米飯 八宝菜 もやしの香味和え 人参しりしり 味噌汁(青菜・あげ)	チンゲン菜のお浸し 腸活ゼリー(ピーチ)
9/4 (木)	米飯 スナップえんどうの炒め物 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(C-8お仏入り) 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(抹茶)
9/5 (金)	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 ◆すき焼きコロッケ 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 腸活ゼリー(和洋)
9/6 (土)	米飯 ハムエッグ しろなのお浸し	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(和洋)
9/7 (日)	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(紅茶)
9/8 (月)	米飯 きのこのソテー はくさいのポン酢和え	ホークカレーライス 大根サラダ しろなのお浸し	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酢炒め 腸活ゼリー(マンゴー)
9/9 (火)	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(ハイン缶)	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ いんげんのおかか和え ほうれん草のお浸し 味噌汁(えのき・大根)	きゅうりの浅漬け 腸活ゼリー(青りんご)
9/10 (水)	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(巨峰)
9/11 (木)	米飯 ピーマンのソテー マカロニサラダ	米飯 漁老と卵の炒め物 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(和洋)
9/12 (金)	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 寄せ鍋(鶏) しつなのおかか和え いとこ煮 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	ポテトサラダ 腸活ゼリー(和洋)
9/13 (土)	米飯 スナップえんどうのソテー コールスローサラダ	米飯 グリルチキン野菜ソテー(C-8お仏入り) 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(ピーチ)
9/14 (日)	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 大豆梅えび 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(抹茶)
9/15 (月)	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)	赤飯 白身魚の香り揚げ 高野豆腐の煮物 清し汁(しめじ・わかめ)	カリフラワーのソテー 腸活ゼリー(和洋)

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
9/16 (火)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 モトフ 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(マカド)
9/17 (水)	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 大根とひき肉の甘辛炒め 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 フロッコリーのソテー 味噌汁(えのき・わかめ)	ほうれん草のお浸し 腸活ゼリー(紅茶)
9/18 (木)	米飯 シーマンポテト しろなの塩だれ炒め	米飯 カリバタチキン 加子の煮物 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 シ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(マンゴー)
9/19 (金)	米飯 スクランブルエッグ のり塩ポテト	米飯 海老チリ チョレキサラダ ワタンスープ	米飯 肉豆腐(豚) 金平こぼろ 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(青りんご)
9/20 (土)	米飯 肉団子のコンソメ煮 マカロニサラダ	米飯 メバルの幽庵焼き 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(巨峰)
9/21 (日)	米飯 スナックフエんどうの炒め物 オニオンサラダ	オムライスクリーム入り(C-8お仏入) 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(おひた)
9/22 (月)	米飯 さつまいもサラダ こぼろの甘辛炒め	米飯 筑前煮(鶏) ひじきの煮物 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	米飯 タラと野菜のこまだれかけ 加子の煮物 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(ヴァレリアナ)
9/23 (火)	米飯 温野菜サラダ れんこんの炒め煮	米飯 ハンバーグ(C-8お仏入り) ハフリカのマリネ コンソメスープ	米飯 豆腐の卵きのごあんかけ 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 腸活ゼリー(ピーチ)
9/24 (水)	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 ◆生姜味噌おでん じゃこシーマン 清し汁(豆腐) デザート(ぶどう缶)	はくさいのごま油和え 腸活ゼリー(抹茶)
9/25 (木)	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 もすく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	しろなのおかか和え 腸活ゼリー(ウーパールオー)
9/26 (金)	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 金平こぼろ 清し汁(青菜・あげ)	キャベツの炒め物 腸活ゼリー(マカド)
9/27 (土)	米飯 しろなの炒め物 マカロニソテー	米飯 醤油ラーメン 大根と豚肉の煮物 デザート(カクテル缶)	米飯 ビーフカツ 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(紅茶)
9/28 (日)	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 カレイの南部焼き 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 煮奴 味噌汁(里芋・わかめ)	しらすのおろし和え 腸活ゼリー(マンゴー)
9/29 (月)	米飯 スナックフエんどうの炒め物 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(青りんご)
9/30 (火)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	米飯 カレー(鶏)(C-8お仏入) 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 腸活ゼリー(巨峰)

〈献立表〉

現場：デリケア(株)茨木工場

献立種類：惣菜(通常/A)

年月日：2025年9月1日(月)～2025年9月7日(日)

	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6	日 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ほうれん草の炒め物	卵とじ	かぼちゃサラダ	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
	オニオンサラダ	温野菜サラダ	じゃこピーマン	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
	エネルギー 320 kcal 蛋白質 8.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 409 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 399 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー 336 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 0.8 g	エネルギー 424 kcal 蛋白質 7.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー 392 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 352 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.8 g
昼食	わかめご飯	米飯	米飯	そぼろ丼(牛豚)	米飯	米飯	米飯
	肉うどん(牛)	豚肉の焼肉炒め	鶏肉のハニーマスタード焼き	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
	大豆の煮物	いんげんの和え物	さつまいもの煮物	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(黄桃缶)	味噌汁(大根・玉ねぎ)	味噌汁(椎茸・大根)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(大根・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	
	エネルギー 648 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 6.0 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.7 g	エネルギー 552 kcal 蛋白質 24.6 g 食塩 2.1 g	エネルギー 635 kcal 蛋白質 25.6 g 食塩 2.8 g	エネルギー 523 kcal 蛋白質 22.9 g 食塩 2.2 g	エネルギー 553 kcal 蛋白質 17.4 g 食塩 3.7 g	エネルギー 513 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 1.6 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏ごぼう汁と野菜の炊き合わせ	◆海鮮フライ	八宝菜	タラのムニエル(G-8オイル入ソス)	◆すき焼きコロッケ	ホキの味噌漬け焼き	鶏肉のトウチジャン炒め
	もずく和え	しろなの磯辺和え	もやしの香味和え	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
	ひじきとピーマンのソテー	高野豆腐の煮物	人参しりしり	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
	味噌汁(キャベツ・あげ)	味噌汁(えのき・人参)	味噌汁(青菜・あげ)	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)
	エネルギー 456 kcal 蛋白質 19.6 g 食塩 2.6 g	エネルギー 489 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 3.4 g	エネルギー 542 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 4.0 g	エネルギー 487 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 3.3 g	エネルギー 548 kcal 蛋白質 13.3 g 食塩 3.0 g	エネルギー 452 kcal 蛋白質 27.0 g 食塩 3.8 g	エネルギー 612 kcal 蛋白質 23.8 g 食塩 3.0 g
単品小	カリフラワーのマヨネーズ和え	茄子の煮物	チンゲン菜のお浸し	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
	エネルギー 86 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.3 g	エネルギー 46 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 17 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.5 g	エネルギー 61 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 17 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.9 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.6 g	エネルギー 61 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g
単品テ	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)	腸活ゼリー(紅茶)
	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 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 55 kcal 蛋白質 0.1 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 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 1560 kcal 蛋白質 52.4 g 食塩 10.1 g	エネルギー 1506 kcal 蛋白質 55.5 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1561 kcal 蛋白質 54.4 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1574 kcal 蛋白質 53.4 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1563 kcal 蛋白質 44.5 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1504 kcal 蛋白質 58.8 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1593 kcal 蛋白質 51.7 g 食塩 6.1 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A)

年月日 : 2025年9月8日(月) ~ 2025年9月14日(日)

	月 8	火 9	水 10	木 11	金 12	土 13	日 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	きのこソテー	卵とじ	肉団子のコンソメ煮	ピーマンのソテー	厚焼き卵	スナックえんどうのソテー	ベーコンエッグ
	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	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
	エネルギー 300 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 1.2 g	エネルギー 380 kcal 蛋白質 12.8 g 食塩 0.9 g	エネルギー 348 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.0 g	エネルギー 386 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー 333 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 1.0 g	エネルギー 379 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー 409 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 0.9 g
昼食	ポークカレーライス	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	大根サラダ	冷やしハイカラそば	厚揚げと里芋の煮物	海老と卵の炒め物和風あん	肉巻きフライ	グリルチキン野菜ソース(C-8オイル入)	あじの焼き南蛮漬け
	しろなのお浸し	茄子のそぼろ煮	もずく和え	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
	デザート(パイン缶)	デザート(パイン缶)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	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)
エネルギー 566 kcal 蛋白質 18.8 g 食塩 4.0 g	エネルギー 580 kcal 蛋白質 16.2 g 食塩 3.5 g	エネルギー 477 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 2.6 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 3.1 g	エネルギー 514 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 2.6 g	エネルギー 653 kcal 蛋白質 29.0 g 食塩 2.4 g	エネルギー 501 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 2.5 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	散らし寿司	米飯
	さばの塩焼き	豚肉と野菜の炊き合わせ	鶏肉の唐揚げ	カレイの西京焼き	寄せ鍋(鶏)	炒り豆腐	豚じゃが
	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	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
	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	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
味噌汁(青菜・椎茸)	味噌汁(えのき・大根)	味噌汁(大根・人参)	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)	
エネルギー 479 kcal 蛋白質 22.2 g 食塩 3.2 g	エネルギー 597 kcal 蛋白質 18.4 g 食塩 4.1 g	エネルギー 681 kcal 蛋白質 26.6 g 食塩 2.6 g	エネルギー 413 kcal 蛋白質 24.6 g 食塩 3.5 g	エネルギー 551 kcal 蛋白質 24.3 g 食塩 4.7 g	エネルギー 490 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 4.8 g	エネルギー 571 kcal 蛋白質 28.8 g 食塩 3.3 g	
単品小	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	大根のピクルス	いんげんの和え物
	エネルギー 63 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	エネルギー 12 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.8 g	エネルギー 33 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.4 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 107 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.4 g 食塩 0.6 g	エネルギー 25 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.8 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)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ソルティイチ)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)
	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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 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 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g
エネルギー 1457 kcal 蛋白質 50.4 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1621 kcal 蛋白質 48.0 g 食塩 9.6 g	エネルギー 1590 kcal 蛋白質 56.7 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1480 kcal 蛋白質 54.3 g 食塩 8.1 g	エネルギー 1543 kcal 蛋白質 56.1 g 食塩 8.9 g	エネルギー 1611 kcal 蛋白質 59.3 g 食塩 9.0 g	エネルギー 1561 kcal 蛋白質 66.1 g 食塩 7.8 g	

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A)

年月日 : 2025年9月15日(月) ~ 2025年9月21日(日)

	月 15	火 16	水 17	木 18	金 19	土 20	日 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	肉団子のコンソメ煮	スナッブえんどうの炒め物
	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	マカロニサラダ	オニオンサラダ
	エネルギー 339 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー 357 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー 340 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー 397 kcal 蛋白質 8.1 g 食塩 1.6 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 12.3 g 食塩 0.6 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 0.8 g	エネルギー 319 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	オムライスクリームソース(0-8才用入)
	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	メバルの幽庵焼き	ブロッコリーの胡麻和え
	チンゲン菜のナムル	菜の花のガーリックソテー	大根とひき肉の甘辛炒め	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
	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)	ワントンスープ	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	
エネルギー 438 kcal 蛋白質 17.5 g 食塩 3.0 g	エネルギー 474 kcal 蛋白質 14.2 g 食塩 3.1 g	エネルギー 589 kcal 蛋白質 15.5 g 食塩 3.9 g	エネルギー 585 kcal 蛋白質 20.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 482 kcal 蛋白質 12.1 g 食塩 3.3 g	エネルギー 426 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 2.2 g	エネルギー 482 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 3.8 g	
夕食	赤飯	生姜ご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	白身魚の香り揚げ	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)	鶏とポテトのケチャップ和え	さばの味噌煮
	高野豆腐の煮物	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	春雨の中華和え	しろなの香味和え
	清し汁(しめじ・わかめ)	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	大豆の煮物	キャベツのソテー
エネルギー 551 kcal 蛋白質 24.2 g 食塩 1.8 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 26.8 g 食塩 5.4 g	エネルギー 609 kcal 蛋白質 27.1 g 食塩 4.7 g	エネルギー 537 kcal 蛋白質 13.6 g 食塩 3.0 g	エネルギー 619 kcal 蛋白質 28.2 g 食塩 3.5 g	エネルギー 602 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 3.3 g	エネルギー 521 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 3.7 g	
単品小	カリフラワーのソテー	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	カリフラワーのソテー	ほうれん草のお浸し	かぼちゃの煮物
	エネルギー 62 kcal 蛋白質 3.4 g 食塩 0.5 g	エネルギー 97 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.6 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.6 g	エネルギー 24 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.6 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 3.3 g 食塩 0.4 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.6 g	エネルギー 62 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g
単品デ	腸活ゼリー(クアハ)	腸活ゼリー(マスクット)	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(オレンジ)
	エネルギー 51 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 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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1441 kcal 蛋白質 52.8 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1579 kcal 蛋白質 52.4 g 食塩 10.3 g	エネルギー 1613 kcal 蛋白質 51.7 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1592 kcal 蛋白質 43.6 g 食塩 8.4 g	エネルギー 1602 kcal 蛋白質 55.9 g 食塩 8.1 g	エネルギー 1500 kcal 蛋白質 53.9 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1434 kcal 蛋白質 46.3 g 食塩 9.3 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A)

年月日 : 2025年9月22日(月) ~ 2025年9月28日(日)

	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26	土 27	日 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	しろなの炒め物	卵とじ
	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	マカロニソテー	じゃがいもの炒め物
	エネルギー 455 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 0.9 g	エネルギー 324 kcal 蛋白質 6.6 g 食塩 0.7 g	エネルギー 314 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 1.1 g	エネルギー 386 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 1.2 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.2 g	エネルギー 389 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 1.2 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 13.3 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
	筑前煮(鶏)	ハンバーグ(G-8オイル入りソース)	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	醤油ラーメン	カレイの南部焼き
	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	大根と豚肉の煮物	かぼちゃの煮物
	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)		デザート(カクテル缶)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)
エネルギー 491 kcal 蛋白質 18.3 g 食塩 2.9 g	エネルギー 555 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 3.7 g	エネルギー 590 kcal 蛋白質 22.0 g 食塩 2.3 g	エネルギー 560 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 1.9 g	エネルギー 667 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 5.2 g	エネルギー 536 kcal 蛋白質 17.2 g 食塩 6.3 g	エネルギー 436 kcal 蛋白質 22.4 g 食塩 2.5 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	タラと野菜のごまだれかけ	豆腐の卵きのこあんかけ	◆生姜味噌おでん	あじのなめろうフライ	鶏肉の西京焼き	ビーフカツ	鶏肉と野菜の炒め煮
	茄子の煮物	揚げない大学いも	じゃこピーマン	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
	菜の花のかき醤油和え	小松菜のお浸し	清し汁(豆腐)	もずく和え	金平ごぼう	ポテトサラダ	煮奴
味噌汁(えのき・じゃがいも)	味噌汁(はくさい・わかめ)	デザート(ぶどう缶)	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)	
エネルギー 454 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 3.0 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 22.4 g 食塩 4.1 g	エネルギー 516 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 4.4 g	エネルギー 452 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.9 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 27.4 g 食塩 3.9 g	エネルギー 654 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 2.7 g	エネルギー 576 kcal 蛋白質 23.0 g 食塩 3.8 g	
単品小	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	オクラの昆布和え	しらすのおろし和え
	エネルギー 38 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.9 g	エネルギー 46 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.4 g	エネルギー 25 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー 26 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.8 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.5 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 18 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.5 g
単品デ	腸活ゼリー(リゼイライチ)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(ガアハ)	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)
	エネルギー 38 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 55 kcal 蛋白質 0.1 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 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 1476 kcal 蛋白質 50.7 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1569 kcal 蛋白質 46.7 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1500 kcal 蛋白質 51.0 g 食塩 8.8 g	エネルギー 1475 kcal 蛋白質 52.7 g 食塩 6.1 g	エネルギー 1710 kcal 蛋白質 61.6 g 食塩 11.1 g	エネルギー 1654 kcal 蛋白質 44.6 g 食塩 10.9 g	エネルギー 1480 kcal 蛋白質 61.0 g 食塩 8.1 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場

献立種類 : 惣菜(通常/A)

年月日 : 2025年9月29日(月) ~ 2025年10月5日(日)

		月 29	火 30	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5
朝食	米飯	米飯	米飯					
	スナッブえんどうの炒め物	スクランブルエッグ						
	オニオンサラダ	カリフラワーのサラダ						
	エネルギー - 350 kcal 蛋白質 8.8 g 食塩 0.9 g	エネルギー - 387 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.7 g						
昼食	米飯	米飯						
	白身魚フライ	クリームチキ(鶏)(0-8才用)						
	きゅうりとツナの和え物	小松菜の胡麻和え						
	味噌汁(椎茸・あげ)	きのこ金平						
	エネルギー - 551 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 2.3 g	エネルギー - 622 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.7 g						
夕食	米飯	米飯						
	豚バラ大根	マスのちゃんちゃん焼き						
	ブロッコリーのからし和え	オクラのかき醤油和え						
	しろなの塩だれ炒め	卵の花						
	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(青菜・人参)						
	エネルギー - 613 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 3.3 g	エネルギー - 520 kcal 蛋白質 24.1 g 食塩 3.4 g						
単品小	和風スパゲティ	茄子のマリネ						
	エネルギー - 86 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.4 g	エネルギー - 53 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.8 g						
単品デ	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)						
	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 - 1652 kcal 蛋白質 47.7 g 食塩 7.2 g	エネルギー - 1633 kcal 蛋白質 60.6 g 食塩 8.9 g						