

〈献立表〉

2025/11/24

現場 : デリケア株茨木工場

献立種類 : ソフト食(通常/A)

年月日 : 2025年12月28日 (日) ~ 2026年1月3日 (土)

	日 28	月 29	火 30	水 31	木 1	金 2	土 3
朝食	全粥 温野菜サラダ キャベツのソテー	全粥 ジャーマンポテト しろなの塩だれ炒め	全粥 スクランブルエッグ のり塩ポテト	全粥 肉団子のコンソメ煮 マカロニサラダ	全粥 海老団子と人参の煮物 黒豆	全粥 さつまいもサラダ ごぼうの甘辛炒め	全粥 温野菜サラダ れんこんの炒め煮
	全粥 白身魚の幽庵焼き 切干大根の煮物 ほうれん草のお浸し	全粥 ガリバタチキン 茄子の煮物 きゅうりとしらすの酢の物	全粥 海老チリ チョレギサラダ カリフラワーのソテー	全粥 白身魚の味噌マヨ焼き 大根とひき肉の甘辛炒め ほうれん草のお浸し	全粥 正月プレート 高野豆腐の煮物	全粥 筑前煮(鶏) ひじきの煮物 オクラの和え物	全粥 オムレツクリームソース パプリカのマリネ ほうれん草のガーリックソテー
	全粥 豚肉のオイスターソース炒め オクラの胡麻和え ブロッコリーのソテー [◆] デザート(白桃缶)	全粥 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 デザート(みかん缶)	全粥 肉豆腐(豚) 金平ごぼう 小松菜の和え物 デザート(カクテル缶)	全粥 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 デザート(黄桃缶)	全粥 赤魚の西京焼き 大根なます 竹の子の土佐煮 デザート(パイン缶)	全粥 白身魚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 デザート(白桃缶)	全粥 ◆ハンバーグきのこあん 揚げない大学いも 小松菜のお浸し デザート(みかん缶)

〈献立表〉

2025/11/24

現場 : デリケア株茨木工場

献立種類 : ソフト食(通常/A)

年月日 : 2026年1月4日(日) ~ 2026年1月10日(土)

	日 4	月 5	火 6	水 7	木 8	金 9	土 10
朝食	全粥 カリフラワーのクリーム煮 チンゲン菜のソテー	全粥 ハムエッグ 玉ねぎのポン酢和え	全粥 チキンボールのコンソメ煮 いんげんのソテー	全粥 菜の花の炒め物 マカロニソテー	全粥 卵とじ じやがいもの炒め物	全粥 スナップえんどうの炒め物 オニオンサラダ	全粥 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ
	全粥 白身魚の揚げ浸し ナポリタン はくさいのごま油和え	全粥 豚肉の照りマヨ炒め 里芋の煮物 菜の花のおかか和え	全粥 カレー煮 きゅうりのピクルス キャベツの炒め物	全粥 白身魚の塩焼き 大根と豚肉の煮物 オクラの昆布和え	全粥 カレイの南部焼き しらすのおろし和え ◆きのこ炒り豆腐	全粥 白身魚フライ きゅうりとツナの和え物 和風スパゲティ	全粥 クリームシチュー(鶏) 小松菜の胡麻和え 茄子のマリネ
	全粥 おでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン デザート(カクテル缶)	全粥 あじのなめろうフライ 人参しりしり もずく和え デザート(黄桃缶)	全粥 鶏肉の西京焼き 小松菜の和え物 金平ごぼう デザート(パイン缶)	全粥 ビーフカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ デザート(白桃缶)	全粥 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し かぼちゃの煮物 デザート(みかん缶)	全粥 豚バラ大根 プロッコリーのからし和え しろなの塩だれ炒め デザート(カクテル缶)	全粥 マスのちゃんちゃん焼き オクラのかき醤油和え がんもの煮物 デザート(黄桃缶)

〈献立表〉

2025/11/24

現場 : デリケア株茨木工場

献立種類 : ソフト食(通常/A)

年月日 : 2026年1月11日(日) ~ 2026年1月17日(土)

	日 11	月 12	火 13	水 14	木 15	金 16	土 17
朝食	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	厚焼き卵	大根サラダ	菜の花のソテー	ワインナーのコンソメ煮	ほうれん草の炒め物	卵とじ	かぼちゃサラダ
	プロッコリーのソテー	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	オニオンサラダ	温野菜サラダ	ピーマンのソテー
昼食	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	豚肉のカレー炒め	白身魚の竜田揚げ	さばの煮つけ	豆腐チャンプルー(豚)	白身魚の塩焼き	豚肉の炒め物	鶏肉のハニーマスター焼
	マカロニサラダ	卵の花	ほうれん草のからし和え	小松菜のお浸し	大豆の煮物	いんげんの和え物	人参しりしり
夕食	切干大根の煮物	チンゲン菜の和え物	れんこんの炒め物	蒸ししゅうまい	カリフラワーのマヨネーズ和え	茄子の煮物	もやしの香味和え
	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	揚げとひじきの煮物	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	がんもと野菜の炊き合わせ	海鮮フライ	ハ宝菜
	ほうれん草のお浸し	パプリカのピクルス	春雨の中華和え	オクラの和え物	もずく和え	小松菜の磯辺和え	チンゲン菜のお浸し
	味噌じゅこ大豆	いとこ煮	炒り卵	里芋の煮っころがし	ひじきとピーマンのソテー	高野豆腐の煮物	さつまいもの煮物
	デザート(パイン缶)	デザート(白桃缶)	デザート(みかん缶)	デザート(カクテル缶)	デザート(黄桃缶)	デザート(パイン缶)	デザート(白桃缶)

〈献立表〉

2025/11/24

現場 : デリケア株茨木工場

献立種類 : ソフト食(通常/A)

年月日 : 2026年1月18日(日) ~ 2026年1月24日(土)

	日 18	月 19	火 20	水 21	木 22	金 23	土 24
朝食	全粥 スナップえんどうの炒め物 オニオンサラダ	全粥 カリフラワーの炒め物 さつまいもサラダ	全粥 ハムエッグ チンゲン菜の塩だれ炒め	全粥 ワインナーのコンソメ煮 温野菜サラダ	全粥 きのこソテー はくさいのポン酢和え	全粥 卵とじ キャベツの炒め物	全粥 肉団子のコンソメ煮 オニオンサラダ
	全粥 そぼろ炒め キャベツのピーナツ和え れんこん金平	全粥 豚肉の生姜炒め ねぎ焼き きゅうりの梅肉和え	全粥 肉団子の甘酢あん いんげんの胡麻和え ひじきの煮物	全粥 白身魚の磯辺揚げ きゅうりとわかめの酢の物 金平ごぼう	全粥 カレー煮 大根サラダ ピーマンとちくわの甘辛炒め	全粥 白身魚の照り焼き 茄子のそぼろ煮 きゅうりの浅漬け	全粥 厚揚げと里芋の煮物 もずく和え ミニお好み焼き
	全粥 白身魚のムニエル 大根のピクルス じゃがいものソテー デザート(みかん缶)	全粥 すき焼きコロッケ 小松菜のお浸し じゃこピーマン デザート(カクテル缶)	全粥 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 デザート(黄桃缶)	全粥 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 デザート(パイン缶)	全粥 さばの塩焼き オクラの和え物 かぼちゃの煮物 デザート(白桃缶)	全粥 鶏ごぼうけ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 デザート(みかん缶)	全粥 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 デザート(カクテル缶)

〈献立表〉

2025/11/24

現場 : デリケア株茨木工場

献立種類 : ソフト食(通常/A)

年月日 : 2026年1月25日(日) ~ 2026年1月31日(土)

	日 25	月 26	火 27	水 28	木 29	金 30	土 31
朝食	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	ピーマンのソテー	厚焼き卵	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
	マカロニサラダ	チンゲン菜の炒め物	キャベツのドレッシング 和え	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
昼食	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	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	あじの焼き南蛮漬け	木の葉とじ	ポトフ	白身魚の幽庵焼き
	揚げない大学いも	味噌じゃこ大豆	きのこソテー	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	大根とひき肉の甘辛炒め
夕食	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
	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	白身魚の西京焼き	寄せ鍋(鶏)	炊き合わせ	豚じやが	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
	ほうれん草のお浸し	小松菜のおかか和え	炒り豆腐	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	菜の花の和え物	ほうれん草のピーナツ和え	カリフラワーのソテー	昆布豆	ブロッコリーのソテー
	デザート(黄桃缶)	デザート(パイン缶)	デザート(白桃缶)	デザート(みかん缶)	デザート(カクテル缶)	デザート(黄桃缶)	デザート(パイン缶)