

<献立表>

2025/11/24

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(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	米飯 温野菜サラダ キャベツのソテー	米飯 ジャーマンポテト しろなの塩だれ炒め	米飯 スクランブルエッグ のり塩ポテト	米飯 肉団子のコンソメ煮 マカロニサラダ	米飯 もち麩入り雑煮(清し汁) 漬け物	米飯 さつまいもサラダ ごぼうの甘辛炒め	米飯 温野菜サラダ れんこんの炒め煮
昼食	米飯 メバルの幽庵焼き 切干大根の煮物 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 ガリバタチキン 茄子の煮物 味噌汁(菜の花・あげ)	米飯 海老チリ チョレギサラダ ワンタンスープ	米飯 年越しそば(いなり揚げ) 大根とひき肉の甘辛炒め デザート(黄桃缶)	赤飯 正月プレート 味噌汁(えのき・あげ)	米飯 筑前煮(鶏) ひじきの煮物 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	オムライスクリームソース パプリカのマリネ コーンスープ
夕食	米飯 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 味噌汁(青菜・しめじ)	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)	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)	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(里芋・えのき)	米飯 赤魚の西京やき 大根なます 竹の子の土佐煮 清し汁(はくさい・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)	米飯 ◆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 味噌汁(はくさい・わかめ)
単品小	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	高野豆腐の煮物	オクラの和え物	ほうれん草のガーリックソテー
おやつ	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	カスタードシュークリーム	おはぎ(粒あん)
単品デ	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)	腸活ゼリー(クアパ)

<献立表>

2025/11/24

現場：デリケア(株)茨木工場  
献立種類：惣菜(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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	菜の花の炒め物	卵とじ	スナッペンどうの炒め物	スクランブルエッグ
	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	オニオンサラダ	カリフラワーのサラダ
昼食	米飯	米飯	キーマカレー	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	白身魚フライ	クリームシチュー(鶏)
	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	しらすのおろし和え	きゅうりとツナの和え物	小松菜の胡麻和え
夕食	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(あげ・わかめ)	味噌汁(椎茸・あげ)	きのこ金平
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	豚バラ大根	マスのちゃんちゃん焼き
	きゅうりの浅漬け	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
	じゃこピーマン	もずく和え	金平ごぼう	ポテトサラダ	かぼちゃの煮物	しろなの塩だれ炒め	がんもの煮物
単品小 おやつ 単品デ	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)	味噌汁(しめじ・人参)	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(青菜・人参)
	はくさいのごま油和え	菜の花のおかか和え	キャベツの炒め物	オクラの昆布和え	◆きのこ炒り豆腐	和風スパゲティ	茄子のマリネ
	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)	チョコクリームブッセ	はちみつレモンゼリー
単品デ	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)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ソルティライチ)

<献立表>

2025/11/24

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	厚焼き卵	大根サラダ	菜の花のソテー	ウ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
	ブ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	米飯	米飯	米飯	米飯	わかめご飯	米飯	米飯
	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)	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
	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	味噌汁(里芋・キャベツ)	味噌汁(青菜・しめじ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(大根・人参)	デザート(黄桃缶)	味噌汁(大根・玉ねぎ)	味噌汁(椎茸・大根)
	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	炊き込み炒飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	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	八宝菜
	味噌じゃこ大豆	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
	清し汁(えのき・わかめ)	いとこ煮	キャベツのザーサイ和え	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
単品小 おやつ 単品デ	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(大根・人参)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(キャベツ・あげ)	味噌汁(えのき・人参)	味噌汁(青菜・あげ)
	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
	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	オレンジゼリー	水ようかん(こしあん)	ストロベリーゼリー
単品デ	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グレープ)	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)

<献立表>

2025/11/24

現場：デリケア(株)茨木工場  
献立種類：惣菜(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	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	チンゲン菜の塩だれ炒め	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
昼食	そばろ丼(牛豚)	米飯	米飯	米飯	ポークカレーライス	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	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	しろなのお浸し	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(パイン缶)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	タラのムニエル	すき焼きコロッセ	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	鶏ごぼうイカ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・大根)	味噌汁(大根・人参)
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
おやつ	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	厚切りバウムクーヘン	米粉のケーキ(メープル)
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)

<献立表>

2025/11/24

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(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	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	米飯 スナッペンどうのソテー キャベツのドレッシング和え	米飯 ベーコンエッグ 小松菜の炒め物	米飯 ピーマンの炒め物 大根サラダ	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 温野菜サラダ キャベツのソテー
昼食	米飯 海老と卵の炒め物 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)	米飯 グリルチキン野菜ソース きのこソテー 味噌汁(じゃがいも・人参)	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 木の葉とじ チンゲン菜のナムル 味噌汁(玉ねぎ・人参)	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	米飯 きつねうどん 大根とひき肉の甘辛炒め デザート(黄桃缶)
夕食	米飯 カレイの西京やき 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 寄せ鍋(鶏) 小松菜のおかか和え いとこ煮 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	散らし寿司 炒り豆腐 菜の花の和え物 味噌汁(里芋・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)	米飯 白身魚の香り揚げ 春雨の中華和え カリフラワーのソテー 清し汁(しめじ・わかめ)	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)	米飯 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 味噌汁(えのき・わかめ)
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
おやつ	水ようかん(こしあん)	ストロベリーゼリー	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	はちみつレモンゼリー	ドームケーキ(こしあん)
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(ピーチ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(ソルティライチ)