

〈献立表〉

2026/01/12

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2月1日(日) ~ 2026年2月7日(土)

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
朝食	全粥 ジャーマンポテト 菜の花の塩だれ炒め	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 スナップえんどうの炒め物 オニオンサラダ	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 カリフラワーのクリーム煮 チンゲン菜のソテー
	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 ◆海老マヨ チョレギサラダ 金平ごぼう	全粥 炊き合わせ 五目煮豆 ほうれん草のお浸し	全粥 オムレツ プロッコリーの胡麻和え かぼちゃの煮物	全粥 芋子煮(豚) ひじきの煮物 オクラの和え物	全粥 ハンバーグ パプリカのマリネ ほうれん草のガーリックソテー	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 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(白桃缶)	全粥 肉豆腐(豚) カリフラワーのソテー 小松菜の和え物 デザート(みかん缶)	全粥 鶏とポテトのケチャップ和え 春雨の中華和え 切干大根の煮物 デザート(カクテル缶)	全粥 さばの味噌煮 チンゲン菜の香味和え キャベツのソテー デザート(黄桃缶)	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(パイン缶)	全粥 豆腐の卵きのこあんかけ 揚げない大学いも ^も 小松菜のお浸し デザート(白桃缶)	全粥 おでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン デザート(みかん缶)
夕食	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(白桃缶)	全粥 肉豆腐(豚) カリフラワーのソテー 小松菜の和え物 デザート(みかん缶)	全粥 鶏とポテトのケチャップ和え 春雨の中華和え 切干大根の煮物 デザート(カクテル缶)	全粥 さばの味噌煮 チンゲン菜の香味和え キャベツのソテー デザート(黄桃缶)	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(パイン缶)	全粥 豆腐の卵きのこあんかけ 揚げない大学いも ^も 小松菜のお浸し デザート(白桃缶)	全粥 おでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン デザート(みかん缶)
	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(白桃缶)	全粥 肉豆腐(豚) カリフラワーのソテー 小松菜の和え物 デザート(みかん缶)	全粥 鶏とポテトのケチャップ和え 春雨の中華和え 切干大根の煮物 デザート(カクテル缶)	全粥 さばの味噌煮 チンゲン菜の香味和え キャベツのソテー デザート(黄桃缶)	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(パイン缶)	全粥 豆腐の卵きのこあんかけ 揚げない大学いも ^も 小松菜のお浸し デザート(白桃缶)	全粥 おでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン デザート(みかん缶)
	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(白桃缶)	全粥 肉豆腐(豚) カリフラワーのソテー 小松菜の和え物 デザート(みかん缶)	全粥 鶏とポテトのケチャップ和え 春雨の中華和え 切干大根の煮物 デザート(カクテル缶)	全粥 さばの味噌煮 チンゲン菜の香味和え キャベツのソテー デザート(黄桃缶)	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(パイン缶)	全粥 豆腐の卵きのこあんかけ 揚げない大学いも ^も 小松菜のお浸し デザート(白桃缶)	全粥 おでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン デザート(みかん缶)
	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(白桃缶)	全粥 肉豆腐(豚) カリフラワーのソテー 小松菜の和え物 デザート(みかん缶)	全粥 鶏とポテトのケチャップ和え 春雨の中華和え 切干大根の煮物 デザート(カクテル缶)	全粥 さばの味噌煮 チンゲン菜の香味和え キャベツのソテー デザート(黄桃缶)	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(パイン缶)	全粥 豆腐の卵きのこあんかけ 揚げない大学いも ^も 小松菜のお浸し デザート(白桃缶)	全粥 おでん きゅうりの浅漬け じゃこピーマン デザート(みかん缶)

〈献立表〉

2026/01/12

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2月8日(日) ~ 2026年2月14日(土)

	日 8	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13	土 14
朝食	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 じゃがいもの炒め物	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 厚焼き卵 ブロッコリーのソテー
	全粥 豚肉の照りマヨ炒め 里芋の煮物	全粥 カレー煮 きゅうりのピクルス	全粥 白身魚の塩焼き 大根と豚肉の煮物	全粥 カレイの南部焼き しらすのおろし和え	全粥 白身魚フライ きゅうりとツナの和え物	全粥 肉団子入りクリームシチュー 小松菜の胡麻和え	全粥 豚肉のカレー炒め マカロニサラダ
	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(カクテル缶)	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(黄桃缶)	全粥 ミニカツ ほうれん草のソテー ポテトサラダ デザート(パイン缶)	全粥 豚肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し かぼちゃの煮物 デザート(白桃缶)	全粥 豚バラ大根 菜の花のからし和え プロッコリーの塩だれ炒め デザート(みかん缶)	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(カクテル缶)	全粥 揚げとひじきの煮物 ほうれん草のお浸し 味噌じゃこ大豆 デザート(黄桃缶)

〈献立表〉

2026/01/12

現場 : デリケア株式会社

献立種類 : ソフト食(通常/A)

年月日 : 2026年2月15日(日) ~ 2026年2月21日(土)

	日 15	月 16	火 17	水 18	木 19	金 20	土 21
朝食	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	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	スナップえんどうの炒め物
	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	オニオンサラダ
昼食	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	白身魚の竜田揚げ	赤魚の煮つけ	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ド焼き	そぼろ炒め
	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	キャベツのピーナツ和え
夕食	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	れんこん金平
	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
	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せ	海老カツ	八宝菜	白身魚のムニエル
夕食	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	大根のピクルス
	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	じゃがいものソテー
	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〉

2026/01/12

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2月22日(日) ~ 2026年2月28日(土)

	日 22	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27	土 28
朝食	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 ウ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 ピーマンのソテー マカロニサラダ
	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 ハッシュドポーク 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 海老と卵の炒め物和風あん 揚げない大学いも オクラの昆布和え
	全粥 牛肉コロッケ 小松菜のお浸し じゃこピーマン デザート(みかん缶)	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(カクテル缶)	全粥 豚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(黄桃缶)	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(パイン缶)	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(白桃缶)	全粥 鶏肉のから揚げ 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(みかん缶)	全粥 白身魚の西京焼き ほうれん草のお浸し 大根の煮物 デザート(カクテル缶)