

# 月間献立予定表（食材）

デリケア株式会社

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
4/1 (水)	米飯 卵とし キャベツの炒め物	ゆかりご飯 温そうめん 加子の煮物 デザート（パイン缶）	米飯 鶏ごぼうけりと野菜の炊き合わせ フロッコリーのおかか和え 小松菜のお浸し 味噌汁（えのき・大根）	きゅうりの浅漬け
4/2 (木)	米飯 肉団子のコンソメ煮 オニオンサラダ	米飯 鶏肉の天ぷらおろしソース チンゲン菜のからし和え 味噌汁（玉ねぎ・人参）	米飯 はくさいと厚揚げの炒め煮 もずく和え ミニお好み焼き 味噌汁（大根・わかめ）	カリフラワーのソテー
4/3 (金)	米飯 ヒーマンのソテー マカロニサラダ	◆天津飯 揚げない大学いも はるさめスープ	米飯 赤魚の照り焼き 小松菜のお浸し 大根の煮物 味噌汁（はくさい・あげ）	オクラの昆布和え
4/4 (土)	米飯 厚焼き卵 菜の花の炒め物	米飯 白身魚の揚げ物オーロラソース 大豆とベーコンのコンソメ煮 味噌汁（椎茸・わかめ）	米飯 鶏味噌鍋 ほうれん草のおかか和え かぼちゃの煮物 デザート（カクテル缶）	大根の浅漬け
4/5 (日)	米飯 いんげんのソテー キャベツのドレッシング和え	米飯 ◆コーリンチー 豆腐チャンフルー 味噌汁（じゃがいも・人参）	揚げとひじきの散らし寿司 きのこと金平 チンゲン菜の和え物 味噌汁（里芋・大根）	きゅうりとわかめの酢の物
4/6 (月)	米飯 ベーコンエッグ ほうれん草の炒め物	米飯 さばの焼き南蛮漬け 蒸ししゅうまい 味噌汁（青菜・あげ）	米飯 手子煮（豚） 小松菜のピーナツ和え 金時豆煮 味噌汁（はくさい・人参）	オクラの和え物
4/7 (火)	米飯 ヒーマンの炒め物 大根サラダ	親子丼 カリフラワーのマリネ 味噌汁（青菜・人参）	米飯 牛肉コロッケ 春雨の中華和え いんげんのソテー 味噌汁（しめじ・わかめ）	高野豆腐の煮物
4/8 (水)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 ポトフ ミネチカツ きゅうりのピクルス	豆ご飯 鶏肉カレー照り焼き ほうれん草のおかか和え 味噌汁（里芋・しめじ）	ひじきサラダ
4/9 (木)	米飯 温野菜サラダ 人参のソテー	米飯 ハイカラそば 大根とひき肉の甘辛炒め デザート（黄桃缶）	米飯 豚肉の味噌炒め オクラの胡麻和え ごぼうのソテー 清し汁（えのき・わかめ）	小松菜のお浸し
4/10 (金)	米飯 シャーマンポテト チンゲン菜の塩だれ炒め	米飯 鶏肉のオイスターソース炒め 加子の煮物 味噌汁（青菜・あげ）	米飯 ◆フリ大葉フライ 人参しりしり 菜の花の磯辺和え 味噌汁（里芋・大根）	きゅうりとしらすの酢の物
4/11 (土)	米飯 スクランブルエッグ のり塩ポテト	米飯 白身魚のチリソースかけ チョレギサラダ ワンタンスープ	米飯 肉豆腐（牛） カリフラワーのソテー ほうれん草の和え物 味噌汁（椎茸・わかめ）	れんこん金平
4/12 (日)	米飯 スパゲティサラダ 肉団子のコンソメ煮	米飯 カレイの幽庵焼き 切干大根の煮物 味噌汁（里芋・玉ねぎ）	米飯 ◆酢鶏 春雨の中華和え 加子の煮物 清し汁（はくさい・あげ）	小松菜のお浸し
4/13 (月)	米飯 いんげんの炒め物 オニオンサラダ	ホークハヤシライス きゅうりのピクルス じゃがいもの炒め物	米飯 メバルの煮つけ 菜の花のからし和え キャベツのソテー 味噌汁（豆腐）	ほうれん草のピーナツ和え
4/14 (火)	米飯 大豆とベーコンのコンソメ煮 ヒーマンの炒め物	米飯 筑前煮（鶏） ひじきの煮物 味噌汁（青菜・えのき）	米飯 和風おろしハンバーグ 茄子のおかか煮 チンゲン菜のかき醤油和え コーンスープ	オクラの和え物
4/15 (水)	米飯 温野菜サラダ ごぼうの炒め煮	米飯 マスのムニエル ハフリカのマリネ コンソメスープ	米飯 豆腐チャンフルー（ツナ） 揚げない大学いも ほうれん草のお浸し 味噌汁（はくさい・わかめ）	菜の花のガーリックソテー

# 月間献立予定表（食材）

デリケア株式会社

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
4/16 (木)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 小松菜のソテー	米飯 あじの揚げ浸し ナポリタン 味噌汁(青菜・人参)	米飯 おでん はくさいの浅漬け じゃこピーマン 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	きゅうりのごま油和え
4/17 (金)	米飯 ハムエッグ 玉ねぎのボン酢和え	米飯 ラーメン 大根と豚肉の煮物 デザート(カクテル缶)	米飯 ◆チースチキンカツ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	チンゲン菜のおかか和え
4/18 (土)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 ピーマンのソテー	米飯 肉じゃが(牛) キャベツのザーサイ和え 味噌汁(大根・椎茸)	米飯 鶏肉の梅肉ソースかけ ほうれん草の和え物 れんこん金平 味噌汁(青菜・あげ)	茄子の炒め物
4/19 (日)	米飯 チンゲン菜の炒め物 マカロニソテー	米飯 豚肉の炒め物 里芋の煮物 味噌汁(大根・あげ)	米飯 ミンチカツ 小松菜のソテー ポテトサラダ 味噌汁(しめじ・人参)	オクラの昆布和え
4/20 (月)	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 ホキの西京焼き 大根の胡麻酢和え 清し汁(あげ・わかめ)	米飯 鶏肉の塩だれ炒め煮 菜の花のお浸し いとこ煮 味噌汁(里芋・えのき)	きのこ炒り豆腐
4/21 (火)	米飯 和風スパゲティ きゅうりとツナの和え物	米飯 白身魚の揚げ物と風あん いんげんの炒め物 味噌汁(椎茸・あげ)	米飯 具沢山豚汁 チンゲン菜のからし和え 野菜コロッケ デザート(カクテル缶)	オニオンサラダ
4/22 (水)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	米飯 クリームシチュー(鶏) ほうれん草の胡麻和え きのこソテー	米飯 さばの照り焼き オクラのかき醤油和え がんもの煮物 味噌汁(青菜・人参)	茄子のマリネ
4/23 (木)	米飯 厚焼き卵 ブロッコリーのソテー	米飯 ホークチャップ マカロニサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ)	かにかま入り散らし寿司 小松菜のお浸し 金時豆煮 清し汁(えのき・わかめ)	切干大根の煮物
4/24 (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 卵の花 味噌汁(青菜・しめじ)	米飯 鶏肉と白菜の中華煮 パプリカのピクルス かぼちゃの煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	菜の花の和え物
4/25 (土)	米飯 チンゲン菜のソテー ポテトサラダ	オムライス ブロッコリーの和え物 コンソメスープ	米飯 メルルーサの胡麻味噌焼き 小松菜のからし和え ひじきとピーマンのソテー 清し汁(玉ねぎ・あげ)	れんこんの炒め物
4/26 (日)	米飯 大豆とベーコンのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 和風麻婆豆腐 ほうれん草のお浸し わかめスープ	米飯 鶏天南蛮 オクラの和え物 里芋の煮っころがし 味噌汁(大根・人参)	蒸ししゅうまい
4/27 (月)	米飯 小松菜の炒め物 オニオンサラダ	米飯 きつねうどん 大豆の煮物 デザート(黄桃缶)	ひじきの炊き込みご飯 がんもと野菜の炊き合わせ(豚) もずく和え 味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	カリフラワーのマリネ和え
4/28 (火)	米飯 高野豆腐の卵とじ 温野菜サラダ	米飯 豚肉の甘辛炒め ブロッコリーの和え物 味噌汁(大根・玉ねぎ)	米飯 海老カツ ほうれん草の磯辺和え ピーマンのおかか煮 味噌汁(えのき・人参)	茄子の煮物
4/29 (水)	米飯 さつまいもサラダ いんげんの炒め物	米飯 グリルチキンおろしソース 人参しりしり 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 八宝菜(豚) かぼちゃの煮物 菜の花のお浸し 味噌汁(椎茸・大根)	もやしの香味和え
4/30 (木)	米飯 スクランブルエッグ きゅうりのピクルス	カレーライス(牛) 大根サラダ ピーマンとちくわの甘辛炒め	米飯 タラと野菜の味噌ソース ほうれん草のソテー オニオンサラダ 清し汁(あげ・わかめ)	チンゲン菜のお浸し

## 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：2026年4月1日(水)～2026年4月7日(火)

	水 1	木 2	金 3	土 4	日 5	月 6	火 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	卵とじ	肉団子のコンソメ煮	ピーマンのソテー	厚焼き卵	いんげんのソテー	ベーコンエッグ	ピーマンの炒め物
	キャベツの炒め物	オニオンサラダ	マカロニサラダ	菜の花の炒め物	キャベツのドレッシング和え	ほうれん草の炒め物	大根サラダ
	エネルギー - 380 kcal 蛋白質 12.0 g	エネルギー - 347 kcal 蛋白質 9.1 g	エネルギー - 386 kcal 蛋白質 6.8 g	エネルギー - 343 kcal 蛋白質 10.0 g	エネルギー - 321 kcal 蛋白質 7.1 g	エネルギー - 413 kcal 蛋白質 13.6 g	エネルギー - 336 kcal 蛋白質 6.8 g
	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g
昼食	ゆかりご飯	米飯	◆天津飯	米飯	米飯	米飯	親子丼
	温そうめん	鶏肉の天ぷらおろしソース	揚げない大学いも	白身魚の揚げ物オーロラソース	◆ユーリンチー	さばの焼き南蛮漬け	カリフラワーのマリネ
	茄子の煮物	チンゲン菜のからし和え	はるさめスープ	大豆とベーコンのコンソメ煮	豆腐チャンプルー	蒸ししゅうまい	味噌汁(青菜・人参)
	デザート(パイン缶)	味噌汁(玉ねぎ・人参)		味噌汁(椎茸・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 - 473 kcal 蛋白質 13.2 g	エネルギー - 546 kcal 蛋白質 24.9 g	エネルギー - 545 kcal 蛋白質 11.9 g	エネルギー - 603 kcal 蛋白質 23.0 g	エネルギー - 644 kcal 蛋白質 31.1 g	エネルギー - 547 kcal 蛋白質 21.2 g	エネルギー - 559 kcal 蛋白質 23.0 g
食塩 4.0 g	食塩 2.5 g	食塩 3.1 g	食塩 2.1 g	食塩 2.9 g	食塩 2.5 g	食塩 3.6 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	米飯
	鶏ごぼうイリと野菜の炊き合わせ	はくさいと厚揚げの炒め煮	赤魚の照り焼き	鶏味噌鍋	きのこ金平	芋子煮(豚)	牛肉コロケ
	ブロッコリーのおかか和え	もずく和え	小松菜のお浸し	ほうれん草のおかか和え	チンゲン菜の和え物	小松菜のピーナツ和え	春雨の中華和え
	小松菜の煮浸し	ミニお好み焼き	大根の煮物	かぼちゃの煮物	味噌汁(里芋・大根)	金時豆煮	いんげんのソテー
	味噌汁(えのき・大根)	味噌汁(大根・わかめ)	味噌汁(はくさい・あげ)	デザート(カクテル缶)		味噌汁(はくさい・人参)	味噌汁(しめじ・わかめ)
エネルギー - 474 kcal 蛋白質 18.5 g	エネルギー - 494 kcal 蛋白質 15.1 g	エネルギー - 431 kcal 蛋白質 18.3 g	エネルギー - 534 kcal 蛋白質 20.7 g	エネルギー - 510 kcal 蛋白質 12.0 g	エネルギー - 537 kcal 蛋白質 18.7 g	エネルギー - 528 kcal 蛋白質 10.6 g	
食塩 3.2 g	食塩 2.5 g	食塩 2.9 g	食塩 3.2 g	食塩 4.8 g	食塩 3.0 g	食塩 3.2 g	
単品小	きゅうりの浅漬け	カリフラワーのソテー	オクラの昆布和え	大根の浅漬け	きゅうりとわかめの酢の物	オクラの和え物	高野豆腐の煮物
	エネルギー - 12 kcal 蛋白質 0.4 g	エネルギー - 81 kcal 蛋白質 2.2 g	エネルギー - 20 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー - 14 kcal 蛋白質 0.3 g	エネルギー - 23 kcal 蛋白質 0.6 g	エネルギー - 26 kcal 蛋白質 1.2 g	エネルギー - 51 kcal 蛋白質 3.1 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g
エネルギー - 1339 kcal 蛋白質 44.1 g	エネルギー - 1468 kcal 蛋白質 51.3 g	エネルギー - 1382 kcal 蛋白質 38.0 g	エネルギー - 1494 kcal 蛋白質 54.0 g	エネルギー - 1498 kcal 蛋白質 50.8 g	エネルギー - 1523 kcal 蛋白質 54.7 g	エネルギー - 1474 kcal 蛋白質 43.5 g	
食塩 8.9 g	食塩 6.5 g	食塩 7.2 g	食塩 7.1 g	食塩 9.2 g	食塩 7.2 g	食塩 8.4 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 : 2026年4月8日(水) ~ 2026年4月14日(火)

	水 8	木 9	金 10	土 11	日 12	月 13	火 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	スパゲティサラダ	いんげんの炒め物	大豆とベーコンのコンソメ煮
	オニオンサラダ	人参のソテー	チンゲン菜の塩だれ炒め	のり塩ポテト	肉団子のコンソメ煮	オニオンサラダ	ピーマンの炒め物
	1人分 <sup>※</sup> - 356 kcal 蛋白質 7.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 342 kcal 蛋白質 5.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 396 kcal 蛋白質 6.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 381 kcal 蛋白質 11.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 408 kcal 蛋白質 8.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 311 kcal 蛋白質 6.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 373 kcal 蛋白質 11.7 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.6 g	食塩 0.6 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 1.2 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	ポークハヤシライス	米飯
	ポトフ	ハイカラそば	鶏肉のオイスターソース炒め	白身魚のチリソースかけ	カレイの幽庵焼き	きゅうりのピクルス	筑前煮(鶏)
	ミニメンチカツ	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	じゃがいもの炒め物	ひじきの煮物
	きゅうりのピクルス	デザート(黄桃缶)	味噌汁(青菜・あげ)	ワンタンスープ	味噌汁(里芋・玉ねぎ)		味噌汁(青菜・えのき)
	1人分 <sup>※</sup> - 500 kcal 蛋白質 14.0 g	1人分 <sup>※</sup> - 527 kcal 蛋白質 14.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 518 kcal 蛋白質 22.0 g	1人分 <sup>※</sup> - 484 kcal 蛋白質 18.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 412 kcal 蛋白質 19.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 596 kcal 蛋白質 16.6 g	1人分 <sup>※</sup> - 492 kcal 蛋白質 17.3 g
食塩 3.7 g	食塩 2.6 g	食塩 3.7 g	食塩 3.2 g	食塩 2.4 g	食塩 3.8 g	食塩 2.9 g	
夕食	豆ご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉カレー照り焼き	豚肉の味噌炒め	◆ブリ大葉フライ	肉豆腐(牛)	◆酢鶏	メバルの煮つけ	和風おろしハンバーグ
	ほうれん草のおかか和え	オクラの胡麻和え	人参しりしり	カリフラワーのソテー	春雨の中華和え	菜の花のからし和え	茄子のおかか煮
	味噌汁(里芋・しめじ)	ごぼうのソテー	菜の花の磯辺和え	ほうれん草の和え物	茄子の煮物	キャベツのソテー	チンゲン菜のかき醤油和え
	清し汁(えのき・わかめ)	味噌汁(里芋・大根)	味噌汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(椎茸・わかめ)	清し汁(はくさい・あげ)	味噌汁(豆腐)	コーンスープ
1人分 <sup>※</sup> - 569 kcal 蛋白質 24.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 576 kcal 蛋白質 21.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 509 kcal 蛋白質 16.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 608 kcal 蛋白質 25.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 592 kcal 蛋白質 16.2 g	1人分 <sup>※</sup> - 491 kcal 蛋白質 22.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 638 kcal 蛋白質 18.4 g	
食塩 2.9 g	食塩 3.5 g	食塩 2.1 g	食塩 3.4 g	食塩 3.7 g	食塩 3.9 g	食塩 3.8 g	
単品小	ひじきサラダ	小松菜のお浸し	きゅうりとしらすの酢の物	れんこん金平	小松菜のお浸し	ほうれん草のピーナツ和え	オクラの和え物
	1人分 <sup>※</sup> - 88 kcal 蛋白質 1.8 g	1人分 <sup>※</sup> - 16 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 <sup>※</sup> - 25 kcal 蛋白質 0.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 106 kcal 蛋白質 1.6 g	1人分 <sup>※</sup> - 17 kcal 蛋白質 1.3 g	1人分 <sup>※</sup> - 27 kcal 蛋白質 1.9 g	1人分 <sup>※</sup> - 37 kcal 蛋白質 1.8 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g
1人分 <sup>※</sup> - 1513 kcal 蛋白質 48.4 g	1人分 <sup>※</sup> - 1461 kcal 蛋白質 43.6 g	1人分 <sup>※</sup> - 1448 kcal 蛋白質 46.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 1579 kcal 蛋白質 57.5 g	1人分 <sup>※</sup> - 1429 kcal 蛋白質 45.7 g	1人分 <sup>※</sup> - 1425 kcal 蛋白質 48.1 g	1人分 <sup>※</sup> - 1540 kcal 蛋白質 49.2 g	
食塩 8.0 g	食塩 7.3 g	食塩 8.0 g	食塩 7.8 g	食塩 7.6 g	食塩 9.0 g	食塩 8.7 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 : 2026年4月15日(水) ~ 2026年4月21日(火)

	水 15	木 16	金 17	土 18	日 19	月 20	火 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	チンゲン菜の炒め物	卵とじ	和風スパゲティ
	ごぼうの炒め煮	小松菜のソテー	玉ねぎのポン酢和え	ピーマンのソテー	マカロニソテー	じゃがいもの炒め物	きゅうりとツナの和え物
	1人分 - 323 kcal 蛋白質 5.5 g	1人分 - 315 kcal 蛋白質 6.3 g	1人分 - 384 kcal 蛋白質 13.9 g	1人分 - 343 kcal 蛋白質 8.7 g	1人分 - 386 kcal 蛋白質 7.2 g	1人分 - 401 kcal 蛋白質 12.7 g	1人分 - 352 kcal 蛋白質 7.3 g
	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g	食塩 1.2 g	食塩 1.2 g	食塩 1.0 g	食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	マスのムニエル	あじの揚げ浸し	醤油ラーメン	肉じゃが(牛)	豚肉の炒め物	ホキの西京焼き	白身魚の揚げ物と和風あん
	パプリカのマリネ	ナポリタン	大根と豚肉の煮物	キャベツのザーサイ和え	里芋の煮物	大根の胡麻酢和え	いんげんの炒め物
	コンソメスープ	味噌汁(青菜・人参)	デザート(カクテル缶)	味噌汁(大根・椎茸)	味噌汁(大根・あげ)	清し汁(あげ・わかめ)	味噌汁(椎茸・あげ)
	1人分 - 476 kcal 蛋白質 16.7 g	1人分 - 561 kcal 蛋白質 21.5 g	1人分 - 540 kcal 蛋白質 16.5 g	1人分 - 459 kcal 蛋白質 16.3 g	1人分 - 545 kcal 蛋白質 19.2 g	1人分 - 360 kcal 蛋白質 16.1 g	1人分 - 543 kcal 蛋白質 20.3 g
食塩 3.3 g	食塩 2.3 g	食塩 6.2 g	食塩 3.4 g	食塩 2.1 g	食塩 3.2 g	食塩 2.6 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	豆腐チャンプルー(ツナ)	おでん	◆チーズチキンカツ	鶏肉の梅肉ソースかけ	ミンチカツ	鶏肉の塩だれ炒め煮	具沢山豚汁
	揚げない大学いも	はくさいの浅漬け	人参しりしり	ほうれん草の和え物	小松菜のソテー	菜の花のお浸し	チンゲン菜のからし和え
	ほうれん草のお浸し	じゃこピーマン	もずく和え	れんこん金平	ポテトサラダ	いとこ煮	野菜コロッケ
	味噌汁(はくさい・わかめ)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(しめじ・人参)	味噌汁(里芋・えのき)	デザート(カクテル缶)
1人分 - 685 kcal 蛋白質 21.8 g	1人分 - 493 kcal 蛋白質 19.5 g	1人分 - 530 kcal 蛋白質 16.0 g	1人分 - 603 kcal 蛋白質 24.8 g	1人分 - 687 kcal 蛋白質 13.8 g	1人分 - 542 kcal 蛋白質 23.4 g	1人分 - 526 kcal 蛋白質 20.6 g	
食塩 4.2 g	食塩 4.0 g	食塩 2.4 g	食塩 4.1 g	食塩 2.6 g	食塩 3.2 g	食塩 2.9 g	
単品小	菜の花のガーリックソテー	きゅうりのごま油和え	チンゲン菜のおかか和え	茄子の炒め物	オクラの昆布和え	きのこ炒り豆腐	オニオンサラダ
	1人分 - 51 kcal 蛋白質 3.2 g	1人分 - 22 kcal 蛋白質 0.8 g	1人分 - 24 kcal 蛋白質 1.5 g	1人分 - 52 kcal 蛋白質 1.5 g	1人分 - 20 kcal 蛋白質 1.0 g	1人分 - 35 kcal 蛋白質 2.5 g	1人分 - 58 kcal 蛋白質 2.1 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g
1人分 - 1535 kcal 蛋白質 47.2 g	1人分 - 1391 kcal 蛋白質 48.1 g	1人分 - 1478 kcal 蛋白質 47.9 g	1人分 - 1457 kcal 蛋白質 51.3 g	1人分 - 1638 kcal 蛋白質 41.2 g	1人分 - 1338 kcal 蛋白質 54.7 g	1人分 - 1479 kcal 蛋白質 50.3 g	
食塩 8.5 g	食塩 8.1 g	食塩 10.2 g	食塩 9.2 g	食塩 6.3 g	食塩 7.8 g	食塩 7.1 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 : 2026年4月22日(水) ~ 2026年4月28日(火)

	水 22	木 23	金 24	土 25	日 26	月 27	火 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	スクランブルエッグ	厚焼き卵	大根サラダ	チンゲン菜のソテー	大豆とベーコンのコンソメ煮	小松菜の炒め物	高野豆腐の卵とじ
	カリフラワーのサラダ	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
	エネルギー - 386 kcal 蛋白質 13.1 g	エネルギー - 345 kcal 蛋白質 10.1 g	エネルギー - 359 kcal 蛋白質 7.5 g	エネルギー - 364 kcal 蛋白質 5.9 g	エネルギー - 348 kcal 蛋白質 10.5 g	エネルギー - 315 kcal 蛋白質 7.1 g	エネルギー - 415 kcal 蛋白質 13.2 g
	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 1.0 g	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	米飯	オムライス	米飯	米飯	米飯
	クリームシチュー(鶏)	ポークチャップ	白身魚の竜田揚げ	ブロッコリーの和え物	和風麻婆豆腐	きつねうどん	豚肉の甘辛炒め
	ほうれん草の胡麻和え	マカロニサラダ	卵の花	コンソメスープ	ほうれん草のお浸し	大豆の煮物	ブロッコリーの和え物
	きのこソテー	味噌汁(里芋・キャベツ)	味噌汁(青菜・しめじ)		わかめスープ	デザート(黄桃缶)	味噌汁(大根・玉ねぎ)
	エネルギー - 602 kcal 蛋白質 20.4 g	エネルギー - 595 kcal 蛋白質 18.3 g	エネルギー - 475 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー - 497 kcal 蛋白質 11.3 g	エネルギー - 432 kcal 蛋白質 16.4 g	エネルギー - 558 kcal 蛋白質 16.9 g	エネルギー - 563 kcal 蛋白質 19.6 g
食塩 3.7 g	食塩 2.2 g	食塩 2.4 g	食塩 4.3 g	食塩 3.5 g	食塩 3.3 g	食塩 2.9 g	
夕食	米飯	かにかま入り散らし寿司	米飯	米飯	米飯	ひじきの炊き込みご飯	米飯
	さばの照り焼き	小松菜のお浸し	鶏肉と白菜の中華煮	メルルーサの胡麻味噌焼き	鶏天南蛮	がんと野菜の炊き合わせ(豚)	海老カツ
	オクラのかき醤油和え	金時豆煮	パプリカのピクルス	小松菜のからし和え	オクラの和え物	もずく和え	ほうれん草の磯辺和え
	がんもの煮物	清し汁(えのき・わかめ)	かぼちやの煮物	ひじきとピーマンのソテー	里芋の煮っころがし	味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	ピーマンのおかか煮
	味噌汁(青菜・人参)		味噌汁(玉ねぎ・人参)	清し汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(大根・人参)		味噌汁(えのき・人参)
エネルギー - 527 kcal 蛋白質 22.1 g	エネルギー - 467 kcal 蛋白質 14.9 g	エネルギー - 591 kcal 蛋白質 17.5 g	エネルギー - 414 kcal 蛋白質 18.7 g	エネルギー - 652 kcal 蛋白質 26.4 g	エネルギー - 480 kcal 蛋白質 20.2 g	エネルギー - 463 kcal 蛋白質 16.3 g	
食塩 3.2 g	食塩 4.4 g	食塩 4.2 g	食塩 2.5 g	食塩 2.8 g	食塩 4.3 g	食塩 3.0 g	
単品小	茄子のマリネ	切干大根の煮物	菜の花の和え物	れんこんの炒め物	蒸ししゅうまい	カリフラワーのマリネ和え	茄子の煮物
	エネルギー - 82 kcal 蛋白質 0.7 g	エネルギー - 58 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー - 38 kcal 蛋白質 2.6 g	エネルギー - 81 kcal 蛋白質 1.5 g	エネルギー - 82 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー - 86 kcal 蛋白質 1.2 g	エネルギー - 23 kcal 蛋白質 0.8 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g
エネルギー - 1597 kcal 蛋白質 56.3 g	エネルギー - 1465 kcal 蛋白質 44.9 g	エネルギー - 1463 kcal 蛋白質 46.0 g	エネルギー - 1356 kcal 蛋白質 37.4 g	エネルギー - 1514 kcal 蛋白質 54.9 g	エネルギー - 1439 kcal 蛋白質 45.4 g	エネルギー - 1464 kcal 蛋白質 49.9 g	
食塩 8.4 g	食塩 8.1 g	食塩 8.2 g	食塩 8.1 g	食塩 7.7 g	食塩 8.7 g	食塩 7.2 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 : 2026年4月29日(水) ~ 2026年5月5日(火)

	水 29	木 30	金 1	土 2	日 3	月 4	火 5
朝食	米飯 さつまいもサラダ いんげんの炒め物	米飯 スクランブルエッグ きゅうりのピクルス					
	エネルギー - 427 kcal 蛋白質 6.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー - 385 kcal 蛋白質 12.1 g 食塩 1.0 g					
昼食	米飯 グリルチキンおろしソース 人参しりしり 味噌汁(青菜・あげ)	カレーライス(牛) 大根サラダ ピーマンとちくわの甘辛炒め					
	エネルギー - 553 kcal 蛋白質 24.6 g 食塩 2.5 g	エネルギー - 644 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 4.2 g					
夕食	米飯 八宝菜(豚) かぼちやの煮物 菜の花のお浸し 味噌汁(椎茸・大根)	米飯 タラと野菜の味噌ソース ほうれん草のソテー オニオンサラダ 清し汁(あげ・わかめ)					
	エネルギー - 546 kcal 蛋白質 18.3 g 食塩 4.3 g	エネルギー - 453 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 3.2 g					
単品小	もやしの香味和え	チンゲン菜のお浸し					
	エネルギー - 28 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 15 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.6 g					
	エネルギー - 1554 kcal 蛋白質 51.3 g 食塩 8.3 g	エネルギー - 1497 kcal 蛋白質 51.3 g 食塩 9.0 g					