

月間献立予定表 (食材)

デリケア備菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢
				デザート
5/1 (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 鶏肉の唐揚げ 小松菜のお浸し じゃこビーマン 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	きゅうりの梅肉和え
5/2 (土)	米飯 ハムエッグ チンゲン菜の塩だれ炒め	米飯 肉団子の和風きのこあん いんげんの胡麻和え 味噌汁(大根・あげ)	米飯 カレイの味噌マヨ焼き ほうれん草の和え物 大豆のそぼろ煮 清し汁(はくさい・わかめ)	ひじきの煮物
5/3 (日)	米飯 ワイ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 鶏こぼろ汁と野菜の炊き合わせ カリフラワーのチーズ和え 菜の花のソテー 味噌汁(里芋・しめじ)	金平ごぼう
5/4 (月)	米飯 きのこソテー はくさいのポン酢和え	米飯 ヒビンバ丼(牛豚) フロッコリーの和え物 味噌汁(えのき・人参)	米飯 タラのチリソースかけ オクラの和え物 かぼちゃの煮物 中華スープ(青菜・椎茸)	ビーマンとちくわの甘辛炒め
5/5 (火)	米飯 卵とじ キャベツの炒め物	ゆかりご飯 きつねにゅうめん 茄子のそぼろ煮 デザート(ハイン缶)	米飯 豚肉のガーリックバター炒め いんげんのおかか和え ほうれん草の煮浸し 味噌汁(えのき・大根)	きゅうりの浅漬け
5/6 (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 鶏肉の天ぷら味噌だれ チンゲン菜のからし和え カリフラワーのソテー 清し汁(大根・人参)	ミニお好み焼き
5/7 (木)	米飯 ビーマンのソテー マカロニサラダ	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 メルルーサの西京焼き 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
5/8 (金)	米飯 厚焼き卵 チンゲン菜の炒め物	米飯 寄せ鍋(豚) 小松菜のおかか和え デザート(カクテル缶)	米飯 白身魚の香り揚げ 味噌じゃこ大豆 ポテトサラダ 清し汁(えのき・わかめ)	いとこ煮
5/9 (土)	米飯 和風スバゲティ ひじきサラダ	米飯 鶏肉の照り焼き ほうれん草のピーナツ和え 味噌汁(しめじ・玉ねぎ)	ピラフ ホトフ 菜の花のガーリックソテー オニオンサラダ	がんもの煮物
5/10 (日)	米飯 フロッコリーのソテー キャベツのドレッシング和え	散らし寿司 小松菜の和え物 味噌汁(里芋・あげ)	米飯 グリルチキン野菜ソース きのこソテー 大根のピクルス 味噌汁(じゃがいも・人参)	炒り豆腐
5/11 (月)	米飯 ビーマンの炒め物 大根サラダ	米飯 肉巻きフライ 春雨の中華和え 味噌汁(しめじ・わかめ)	米飯 木の葉とじ チンゲン菜のナムル 高野豆腐の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	カリフラワーのソテー
5/12 (火)	米飯 ベーコンエッグ 小松菜の炒め物	米飯 豚じゃが 菜の花のおかか和え 味噌汁(はくさい・あげ)	米飯 あじの焼き南蛮漬け 蒸ししゅうまい いんげんの和え物 味噌汁(青菜・里芋)	大豆桜えび
5/13 (水)	米飯 温野菜サラダ 大根とひき肉の甘辛炒め	コーンライス ◆あさりと春野菜のスープパスタ パプリカのマリネ デザート(ハイン缶)	米飯 豚肉のオイスターソース炒め オクラの胡麻和え ほうれん草のお浸し 味噌汁(えのき・わかめ)	フロッコリーの炒め物
5/14 (木)	米飯 シャーマンポテト 菜の花の塩だれ炒め	米飯 ビーマン肉詰めフライ 人参しりしり 味噌汁(里芋・大根)	米飯 カリバタチキン 茄子の煮物 きゅうりとしらすの酢の物 味噌汁(青菜・あげ)	チンゲン菜の磯辺和え
5/15 (金)	米飯 スクランブルエッグ のり塩ポテト	米飯 肉豆腐(豚) 小松菜の和え物 味噌汁(椎茸・わかめ)	米飯 海老チリ チョレギサラダ カリフラワーのソテー 中華スープ	金平ごぼう

月間献立予定表 (食材)

デリケア備後木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
5/16 (土)	米飯 肉団子のコンソメ煮 マカロニサラダ	米飯 鶏とポテトのケチャップ和え ピーマンのおかか煮 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	米飯 メバルの幽庵焼き 切干大根の煮物 ほうれん草のお浸し 味噌汁(はくさい・あげ)	春雨の中華和え
5/17 (日)	米飯 ブロッコリーの胡麻和え かぼちゃの煮物	オムライスクリームソース いんげんの炒め物 コンソメスープ	米飯 さばの味噌煮 チンゲン菜の香味和え キャベツのソテー 清し汁(豆腐)	オニオンサラダ
5/18 (月)	米飯 温野菜サラダ れんこんの炒め煮	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ 小松菜のお浸し 味噌汁(はくさい・わかめ)	米飯 ハンバーグ パプリカのマリネ 菜の花のカーリックソテー コンソメスープ	揚げない大学いも
5/19 (火)	米飯 さつまいもサラダ いんげんの炒め物	米飯 タラと野菜のごまだれかけ 茄子の煮物 味噌汁(えのき・じゃがいも)	米飯 芋子煮(豚) ひじきの煮物 オクラの和え物 味噌汁(青菜・大根)	ほうれん草のかき醤油和え
5/20 (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 おでん きゅうりの浅漬け 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	米飯 白身魚の揚げ浸し ナポリタン はくさいのごま油和え 味噌汁(しめじ・人参)	じゃこピーマン
5/21 (木)	米飯 ハムエッグ 玉ねぎのボン酢和え	米飯 あじのなめろうフライ もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 豚肉の照りマヨ炒め 里芋の煮物 菜の花のおかか和え 味噌汁(大根・あげ)	人参しりしり
5/22 (金)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 ピーマンのソテー	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 金平ごぼう 清し汁(青菜・あげ)	キャベツの炒め物
5/23 (土)	米飯 菜の花の炒め物 マカロニソテー	米飯 ちゃんぽん(豚) 大根の煮物 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
5/24 (日)	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 鶏肉と野菜の炒め煮 チンゲン菜のお浸し 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	米飯 カレイの南部焼き しらすのおろし和え かぼちゃの煮物 味噌汁(あげ・わかめ)	きのこ炒り豆腐
5/25 (月)	米飯 きゅうりとツナの和え物 和風スパゲティ	米飯 豚バラ大根 菜の花のからし和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 白身魚の菖田揚げ いんげんの炒め物 オニオンサラダ 味噌汁(椎茸・あげ)	ブロッコリーの塩だれ炒め
5/26 (火)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	米飯 マスのちゃんちゃん焼き がんもの煮物 清し汁(青菜・人参)	米飯 肉団子入りクリームシチュー 小松菜の胡麻和え きのこ金平 デザート(パイン缶)	オクラのかき醤油和え
5/27 (水)	米飯 厚焼き卵 ブロッコリーのソテー	揚げとひじきの散らし寿司 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのき・わかめ)	米飯 豚肉のカレー炒め マカロニサラダ 切干大根の煮物 味噌汁(里芋・キャベツ)	ほうれん草のお浸し
5/28 (木)	米飯 大根サラダ こぼろの甘辛炒め	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き いとこ煮 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 白身魚フライ 卵の花 チンゲン菜の和え物 味噌汁(青菜・しめじ)	パプリカのピクルス
5/29 (金)	米飯 菜の花のソテー ポテトサラダ	炊き込み炒飯 水ぎょうざ キャベツのザーサイ和え	米飯 赤魚の煮つけ ほうれん草のからし和え れんこんの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	春雨の中華和え
5/30 (土)	米飯 ワインナーのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 すき焼きコロッケ オクラの和え物 清し汁(椎茸・わかめ)	米飯 豆腐チャンフルー(豚) 小松菜のお浸し 蒸ししゅうまい 味噌汁(大根・人参)	さつまいもの煮物
5/31 (日)	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 がんもと野菜の炊き合わせ(豚) 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

〈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5月1日(金) ~ 2026年5月7日(木)

	金 1	土 2	日 3	月 4	火 5	水 6	木 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	ピーマンのソテー
	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	マカロニサラダ
	エネルギー - 424 kcal 蛋白質 6.2 g	エネルギー - 391 kcal 蛋白質 12.2 g	エネルギー - 344 kcal 蛋白質 6.6 g	エネルギー - 298 kcal 蛋白質 6.4 g	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
	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	ピビンバ丼(牛豚)	ゆかりご飯	米飯	米飯
	豚肉の生姜炒め	肉団子の和風きのこあん	白身魚の磯辺揚げ	ブロッコリーの和え物	きつねにゆうめん	厚揚げと里芋の煮物	海老と卵の炒め物和风あん
	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	味噌汁(えのき・人参)	茄子のそぼろ煮	もずく和え	揚げない大学いも
	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)	味噌汁(青菜・椎茸)
	エネルギー - 523 kcal 蛋白質 19.2 g	エネルギー - 482 kcal 蛋白質 16.4 g	エネルギー - 513 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー - 537 kcal 蛋白質 16.8 g	エネルギー - 555 kcal 蛋白質 15.2 g	エネルギー - 483 kcal 蛋白質 18.0 g	エネルギー - 606 kcal 蛋白質 19.8 g
食塩 2.2 g	食塩 3.0 g	食塩 1.6 g	食塩 3.3 g	食塩 4.1 g	食塩 2.5 g	食塩 3.0 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉の唐揚げ	カレーの味噌マヨ焼き	鶏ごぼうイリと野菜の炊き合わせ	タラのチリソースかけ	豚肉のガーリックバター炒め	鶏肉の天ぷら味噌だれ	メルルーサの西京焼き
	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	ほうれん草のお浸し
	じゃこピーマン	大豆のそぼろ煮	菜の花のソテー	かぼちやの煮物	ほうれん草の煮浸し	カリフラワーのソテー	大根の煮物
	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(はくさい・わかめ)	味噌汁(里芋・しめじ)	中華スープ(青菜・椎茸)	味噌汁(えのき・大根)	清し汁(大根・人参)	清し汁(はくさい・あげ)
エネルギー - 541 kcal 蛋白質 27.4 g	エネルギー - 512 kcal 蛋白質 27.0 g	エネルギー - 470 kcal 蛋白質 19.6 g	エネルギー - 432 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー - 538 kcal 蛋白質 20.6 g	エネルギー - 617 kcal 蛋白質 27.5 g	エネルギー - 397 kcal 蛋白質 20.0 g	
食塩 2.4 g	食塩 3.9 g	食塩 2.8 g	食塩 3.9 g	食塩 3.6 g	食塩 2.8 g	食塩 3.5 g	
単品小	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	オクラの昆布和え
	エネルギー - 18 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー - 55 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー - 61 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー - 63 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー - 12 kcal 蛋白質 0.4 g	エネルギー - 33 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー - 20 kcal 蛋白質 1.0 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g
エネルギー - 1506 kcal 蛋白質 53.6 g	エネルギー - 1440 kcal 蛋白質 56.9 g	エネルギー - 1388 kcal 蛋白質 46.0 g	エネルギー - 1330 kcal 蛋白質 43.8 g	エネルギー - 1485 kcal 蛋白質 48.2 g	エネルギー - 1480 kcal 蛋白質 55.7 g	エネルギー - 1409 kcal 蛋白質 47.6 g	
食塩 6.3 g	食塩 8.4 g	食塩 5.9 g	食塩 8.7 g	食塩 9.4 g	食塩 6.7 g	食塩 7.7 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5月8日(金) ~ 2026年5月14日(木)

	金 8	土 9	日 10	月 11	火 12	水 13	木 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	厚焼き卵	和風スパゲティ	ブロッコリーのソテー	ピーマンの炒め物	ベーコンエッグ	温野菜サラダ	ジャーマンポテト
	チンゲン菜の炒め物	ひじきサラダ	キャベツのドレッシング和え	大根サラダ	小松菜の炒め物	大根とひき肉の甘辛炒め	菜の花の塩だれ炒め
	エネルギー - 333 kcal 蛋白質 8.8 g	エネルギー - 399 kcal 蛋白質 7.8 g	エネルギー - 326 kcal 蛋白質 7.9 g	エネルギー - 336 kcal 蛋白質 6.8 g	エネルギー - 409 kcal 蛋白質 13.2 g	エネルギー - 355 kcal 蛋白質 6.1 g	エネルギー - 407 kcal 蛋白質 8.2 g
	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.5 g
昼食	米飯	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	コーンライス	米飯
	寄せ鍋(豚)	鶏肉の照り焼き	小松菜の和え物	肉巻きフライ	豚じゃが	◆あさりと春野菜のスープパスタ	ピーマン肉詰めフライ
	小松菜のおかか和え	ほうれん草のピーナツ和え	味噌汁(里芋・あげ)	春雨の中華和え	菜の花のおかか和え	パプリカのマリネ	人参しりしり
	デザート(カクテル缶)	味噌汁(しめじ・玉ねぎ)		味噌汁(しめじ・わかめ)	味噌汁(はくさい・あげ)	デザート(パイン缶)	味噌汁(里芋・大根)
	エネルギー - 435 kcal 蛋白質 17.9 g	エネルギー - 553 kcal 蛋白質 23.7 g	エネルギー - 411 kcal 蛋白質 12.6 g	エネルギー - 470 kcal 蛋白質 14.4 g	エネルギー - 465 kcal 蛋白質 17.6 g	エネルギー - 566 kcal 蛋白質 15.4 g	エネルギー - 519 kcal 蛋白質 11.3 g
食塩 3.2 g	食塩 2.6 g	食塩 4.1 g	食塩 2.3 g	食塩 2.5 g	食塩 5.4 g	食塩 2.2 g	
夕食	米飯	ピラフ	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	白身魚の香り揚げ	ポトフ	グリルチキン野菜ソース	木の葉とじ	あじの焼き南蛮漬け	豚肉のオイスターソース炒め	ガリバタチキン
	味噌じゃこ大豆	菜の花のガーリックソテー	きのこソテー	チンゲン菜のナムル	蒸ししゅうまい	オクラの胡麻和え	茄子の煮物
	ポテトサラダ	オニオンサラダ	大根のピクルス	高野豆腐の煮物	いんげんの和え物	ほうれん草のお浸し	きゅうりとしらすの酢の物
	清し汁(えのき・わかめ)	味噌汁(じゃがいも・人参)		味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(青菜・里芋)	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(青菜・あげ)
エネルギー - 672 kcal 蛋白質 25.4 g	エネルギー - 519 kcal 蛋白質 17.0 g	エネルギー - 628 kcal 蛋白質 24.3 g	エネルギー - 489 kcal 蛋白質 19.3 g	エネルギー - 513 kcal 蛋白質 19.6 g	エネルギー - 564 kcal 蛋白質 21.0 g	エネルギー - 518 kcal 蛋白質 22.3 g	
食塩 2.4 g	食塩 4.6 g	食塩 3.1 g	食塩 3.7 g	食塩 3.2 g	食塩 4.5 g	食塩 3.5 g	
単品小	いとこ煮	がんもの煮物	炒り豆腐	カリフラワーのソテー	大豆桜えび	ブロッコリーの炒め物	チンゲン菜の磯辺和え
	エネルギー - 79 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー - 56 kcal 蛋白質 2.4 g	エネルギー - 66 kcal 蛋白質 4.9 g	エネルギー - 62 kcal 蛋白質 2.7 g	エネルギー - 76 kcal 蛋白質 6.9 g	エネルギー - 52 kcal 蛋白質 3.0 g	エネルギー - 17 kcal 蛋白質 0.9 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g
エネルギー - 1519 kcal 蛋白質 53.7 g	エネルギー - 1527 kcal 蛋白質 50.9 g	エネルギー - 1431 kcal 蛋白質 49.7 g	エネルギー - 1357 kcal 蛋白質 43.2 g	エネルギー - 1463 kcal 蛋白質 57.3 g	エネルギー - 1537 kcal 蛋白質 45.5 g	エネルギー - 1461 kcal 蛋白質 42.7 g	
食塩 7.1 g	食塩 8.7 g	食塩 8.7 g	食塩 7.4 g	食塩 7.4 g	食塩 11.0 g	食塩 8.0 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5月15日(金) ~ 2026年5月21日(木)

	金 15	土 16	日 17	月 18	火 19	水 20	木 21
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	肉団子のコンソメ煮	ブロッコリーの胡麻和え	温野菜サラダ	さつまいもサラダ	カリフラワーのクリーム煮	ハムエッグ
	のり塩ポテト	マカロニサラダ	かぼちやの煮物	れんこんの炒め煮	いんげんの炒め物	チンゲン菜のソテー	玉ねぎのポン酢和え
	エネルギー 381 kcal 蛋白質 11.5 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー 318 kcal 蛋白質 6.3 g	エネルギー 321 kcal 蛋白質 5.0 g	エネルギー 427 kcal 蛋白質 6.5 g	エネルギー 314 kcal 蛋白質 6.0 g	エネルギー 384 kcal 蛋白質 13.9 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 1.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.8 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	オムライスクリームソース	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉豆腐(豚)	鶏とポテトのケチャップ和え	いんげんの炒め物	豆腐の卵きのこあんかけ	タラと野菜のごまだれかけ	おでん	あじのなめろうフライ
	小松菜の和え物	ピーマンのおかか煮	コンソメスープ	小松菜のお浸し	茄子の煮物	きゅうりの浅漬け	もずく和え
	味噌汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(里芋・玉ねぎ)		味噌汁(はくさい・わかめ)	味噌汁(えのき・じゃがいも)	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)
	エネルギー 512 kcal 蛋白質 22.4 g	エネルギー 515 kcal 蛋白質 15.0 g	エネルギー 474 kcal 蛋白質 12.2 g	エネルギー 476 kcal 蛋白質 20.5 g	エネルギー 400 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー 441 kcal 蛋白質 17.7 g	エネルギー 397 kcal 蛋白質 10.8 g
食塩 2.8 g	食塩 2.5 g	食塩 3.8 g	食塩 3.7 g	食塩 2.4 g	食塩 3.5 g	食塩 1.6 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	海老チリ	メバルの幽庵焼き	さばの味噌煮	ハンバーグ	芋子煮(豚)	白身魚の揚げ浸し	豚肉の照りマヨ炒め
	チョレギサラダ	切干大根の煮物	チンゲン菜の香味和え	パプリカのマリネ	ひじきの煮物	ナポリタン	里芋の煮物
	カリフラワーのソテー	ほうれん草のお浸し	キャベツのソテー	菜の花のガーリックソテー	オクラの和え物	はくさいのごま油和え	菜の花のおかか和え
	中華スープ	味噌汁(はくさい・あげ)	清し汁(豆腐)	コーンスープ	味噌汁(青菜・大根)	味噌汁(しめじ・人参)	味噌汁(大根・あげ)
エネルギー 544 kcal 蛋白質 13.3 g	エネルギー 444 kcal 蛋白質 20.1 g	エネルギー 518 kcal 蛋白質 21.7 g	エネルギー 674 kcal 蛋白質 20.3 g	エネルギー 532 kcal 蛋白質 18.5 g	エネルギー 595 kcal 蛋白質 21.5 g	エネルギー 594 kcal 蛋白質 21.1 g	
食塩 3.7 g	食塩 2.9 g	食塩 4.0 g	食塩 3.5 g	食塩 3.9 g	食塩 3.0 g	食塩 2.7 g	
単品小	金平ごぼう	春雨の中華和え	オニオンサラダ	揚げない大学いも	ほうれん草のかき醤油和え	じゃこピーマン	人参しりしり
	エネルギー 106 kcal 蛋白質 1.9 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー 42 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー 118 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー 24 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 47 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 1.7 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g	食塩 0.5 g	食塩 0.3 g
エネルギー 1543 kcal 蛋白質 49.1 g	エネルギー 1412 kcal 蛋白質 44.9 g	エネルギー 1352 kcal 蛋白質 41.5 g	エネルギー 1589 kcal 蛋白質 46.6 g	エネルギー 1383 kcal 蛋白質 45.6 g	エネルギー 1397 kcal 蛋白質 46.9 g	エネルギー 1430 kcal 蛋白質 47.5 g	
食塩 7.7 g	食塩 6.8 g	食塩 9.5 g	食塩 8.3 g	食塩 7.9 g	食塩 8.1 g	食塩 5.5 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5月22日(金) ~ 2026年5月28日(木)

	金 22	土 23	日 24	月 25	火 26	水 27	木 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	チキンボールのコンソメ煮	菜の花の炒め物	卵とじ	きゅうりとツナの和え物	スクランブルエッグ	厚焼き卵	大根サラダ
	ピーマンのソテー	マカロニソテー	じゃがいもの炒め物	和風スパゲティ	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
	エネルギー - 345 kcal 蛋白質 8.8 g	エネルギー - 397 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー - 401 kcal 蛋白質 12.7 g	エネルギー - 352 kcal 蛋白質 7.3 g	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
	食塩 1.2 g	食塩 1.1 g	食塩 1.0 g	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 1.0 g
昼食	キーマカレー	米飯	米飯	米飯	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯
	きゅうりのピクルス	ちゃんぼん(豚)	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	味噌じゃこ大豆	鶏肉のオレンジマーマレード焼き
	コンソメスープ	大根の煮物	チンゲン菜のお浸し	菜の花のからし和え	がんもの煮物	清し汁(えのき・わかめ)	いとこ煮
		デザート(カクテル缶)	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	清し汁(青菜・人参)		味噌汁(玉ねぎ・人参)
	エネルギー - 650 kcal 蛋白質 19.7 g	エネルギー - 553 kcal 蛋白質 15.4 g	エネルギー - 455 kcal 蛋白質 20.4 g	エネルギー - 579 kcal 蛋白質 19.1 g	エネルギー - 475 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルギー - 488 kcal 蛋白質 15.5 g	エネルギー - 603 kcal 蛋白質 23.6 g
食塩 5.5 g	食塩 5.8 g	食塩 2.7 g	食塩 2.6 g	食塩 2.7 g	食塩 4.4 g	食塩 3.1 g	
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉の西京焼き	ビーフカツ	カレイの南部焼き	白身魚の竜田揚げ	肉団子入りクリームシチュー	豚肉のカレー炒め	白身魚フライ
	小松菜の和え物	ほうれん草のソテー	しらすのおろし和え	いんげんの炒め物	小松菜の胡麻和え	マカロニサラダ	卵の花
	金平ごぼう	ポテトサラダ	かぼちやの煮物	オニオンサラダ	きのこ金平	切干大根の煮物	チンゲン菜の和え物
	清し汁(青菜・あげ)	味噌汁(しめじ・人参)	味噌汁(あげ・わかめ)	味噌汁(椎茸・あげ)	デザート(パイン缶)	味噌汁(里芋・キャベツ)	味噌汁(青菜・しめじ)
エネルギー - 592 kcal 蛋白質 26.3 g	エネルギー - 647 kcal 蛋白質 16.6 g	エネルギー - 450 kcal 蛋白質 21.3 g	エネルギー - 535 kcal 蛋白質 21.0 g	エネルギー - 624 kcal 蛋白質 16.0 g	エネルギー - 647 kcal 蛋白質 19.6 g	エネルギー - 590 kcal 蛋白質 14.7 g	
食塩 3.8 g	食塩 2.7 g	食塩 3.2 g	食塩 2.7 g	食塩 3.9 g	食塩 3.0 g	食塩 3.0 g	
単品小	キャベツの炒め物	オクラの昆布和え	きのこ炒り豆腐	ブロッコリーの塩だれ炒め	オクラのかき醤油和え	ほうれん草のお浸し	パプリカのピクルス
	エネルギー - 54 kcal 蛋白質 1.6 g	エネルギー - 20 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー - 35 kcal 蛋白質 2.5 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 1.4 g	エネルギー - 33 kcal 蛋白質 2.0 g	エネルギー - 31 kcal 蛋白質 2.2 g	エネルギー - 38 kcal 蛋白質 0.6 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.6 g
エネルギー - 1641 kcal 蛋白質 56.4 g	エネルギー - 1617 kcal 蛋白質 41.5 g	エネルギー - 1341 kcal 蛋白質 56.9 g	エネルギー - 1515 kcal 蛋白質 48.8 g	エネルギー - 1518 kcal 蛋白質 51.0 g	エネルギー - 1511 kcal 蛋白質 47.4 g	エネルギー - 1590 kcal 蛋白質 46.4 g	
食塩 11.0 g	食塩 10.0 g	食塩 7.3 g	食塩 6.8 g	食塩 8.0 g	食塩 9.2 g	食塩 7.7 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5月29日(金) ~ 2026年6月4日(木)

	金 29	土 30	日 31	月 1	火 2	水 3	木 4
朝食	米飯	米飯	米飯				
	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				
	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				
	エネルギー - 374 kcal 蛋白質 6.9 g 食塩 0.7 g	エネルギー - 310 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 1.1 g	エネルギー - 319 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 0.9 g				
昼食	炊き込み炒飯	米飯	わかめご飯				
	水ぎょうざ	すき焼きコロッケ	肉うどん(牛)				
	キャベツのザーサイ和え	オクラの和え物	大豆の煮物				
		清し汁(椎茸・わかめ)	デザート(黄桃缶)				
	エネルギー - 499 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 4.1 g	エネルギー - 513 kcal 蛋白質 11.2 g 食塩 2.7 g	エネルギー - 627 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 4.9 g				
夕食	米飯	米飯	米飯				
	赤魚の煮つけ	豆腐チャンプルー(豚)	がんと野菜の炊き合わせ(豚)				
	ほうれん草のからし和え	小松菜のお浸し	もずく和え				
	れんこんの炒め物	蒸ししゅうまい	ひじきとピーマンのソテー				
	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(大根・人参)	味噌汁(キャベツ・あげ)				
	エネルギー - 499 kcal 蛋白質 19.0 g 食塩 4.2 g	エネルギー - 660 kcal 蛋白質 26.1 g 食塩 3.8 g	エネルギー - 503 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 2.6 g				
単品小	春雨の中華和え	さつまいもの煮物	カリフラワーのマヨネーズ和え				
	エネルギー - 51 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.6 g	エネルギー - 77 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	エネルギー - 86 kcal 蛋白質 1.2 g 食塩 0.3 g				
	エネルギー - 1423 kcal 蛋白質 43.2 g 食塩 9.6 g	エネルギー - 1560 kcal 蛋白質 45.1 g 食塩 7.9 g	エネルギー - 1535 kcal 蛋白質 47.7 g 食塩 8.7 g				