

月間献立予定表（惣菜）

デリケア備菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
8/1 (土)	米飯 きゅうりとツナの和え物 れんこんの炒め物	◆角煮丼 大根の煮物 清し汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 白身魚の竜田揚げ・ いんげんの炒め物 オニオンサラダ 味噌汁(椎茸・あげ)	ブロッコリーのからし和え 腸活🍵 リー(クアパ)
8/2 (日)	米飯 ◆おから炒り卵 カリフラワーのサラダ	米飯 メルルーサのちゃんちゃんやき 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(バイン缶)	オクラのかき醤油和え 腸活🍵 リー(マカッ)
8/3 (月)	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 腸活🍵 リー(紅茶)
8/4 (火)	米飯 大根サラダ ごぼうの甘辛炒め	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)	パフリカのピクルス 腸活🍵 リー(マンゴー)
8/5 (水)	米飯 菜の花のソテー のり塩ポテト	わかめご飯 ◆サラダうどん・ 大豆の煮物 デザート(黄桃缶)	米飯 タラの味噌漬けやき ほうれん草のからし和え れんこんの炒め物 清し汁(豆腐)	カリフラワーのマネズ和え 腸活🍵 リー(青りんご)
8/6 (木)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 鶏肉の天ぷらおろしソース・ オクラの和え物 清し汁(椎茸・わかめ)	米飯 はくさいと厚揚げの炒め煮・ 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 腸活🍵 リー(巨峰)
8/7 (金)	米飯 ほうれん草の炒め物 オニオンサラダ	炊き込み炒飯 水きょうざ キャベツのザーサイ和え	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)	春雨の中華和え 腸活🍵 リー(ピーチ)
8/8 (土)	米飯 卵とし 温野菜サラダ	米飯 海鮮フライ・ 小松菜の磯辺和え 味噌汁(えのき・人参)	米飯 豚肉の炒め物・ いんげんの和え物 茄子のそぼろ煮 味噌汁(大根・玉ねぎ)	高野豆腐の煮物 腸活🍵 リー(おろ)
8/9 (日)	米飯 かぼちゃサラダ ピーマンのソテー	米飯 八宝菜(豚) 里芋の煮ころがし 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き 人参しりしり ほうれん草の香味和え 味噌汁(椎茸・大根)	チンゲン菜のお浸し 腸活🍵 リー(別添イイ)
8/10 (月)	米飯 スナッフえんどうの炒め物 オニオンサラダ	そぼろ丼(牛豚) 菜の花のピーナツ和え 清し汁(豆腐)	米飯 タラのトマトソースかけ・ 大根のピクルス じゃがいものソテー コンソメスープ	れんこん金平 腸活🍵 リー(抹茶)
8/11 (火)	米飯 カリフラワーの炒め物 さつまいもサラダ	米飯 鶏肉の天ぷら味噌だれ・ 小松菜のお浸し 清し汁(しめじ・わかめ)	米飯 豚肉の生姜炒め・ チヂミ きゅうりの梅肉和え 味噌汁(青菜・あげ)	じゃこピーマン 腸活🍵 リー(クアパ)
8/12 (水)	米飯 ハムエッグ・ チンゲン菜の塩だれ炒め	米飯 メルルーサの味噌マヨやき 大豆のそぼろ煮 清し汁(椎茸・わかめ)	米飯 肉団子の甘酢あん いんげんの胡麻和え ひじきの煮物 味噌汁(豆腐)	ほうれん草の和え物 腸活🍵 リー(マカッ)
8/13 (木)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 温野菜サラダ	米飯 豚肉のトウチジャン炒め・ 菜の花のソテー 味噌汁(里芋・大根)	米飯 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 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	カリフラワーのチーズ和え 腸活🍵 リー(紅茶)
8/14 (金)	米飯 卵とし キャベツの炒め物	ゆかりご飯 そうめん 茄子の煮物 デザート(バイン缶)	米飯 鶏ごぼうけりと野菜の炊き合わせ ブロッコリーのおかか和え チンゲン菜の煮浸し 味噌汁(えのき・あげ)	きゅうりの浅漬け 腸活🍵 リー(マンゴー)
8/15 (土)	米飯 きのこソテー はくさいのボン酢和え	ボークカレーライス 大根サラダ ほうれん草のお浸し	米飯 さばの塩やき かぼちゃの煮物 オクラの和え物 味噌汁(青菜・椎茸)	ピーマンとちくわの甘辛炒め 腸活🍵 リー(青りんご)

月間献立予定表（惣菜）

デリケア備菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
8/16 (日)	米飯 肉団子のコンソメ煮 オニオンサラダ	米飯 すき焼きコロッケ・ チンゲン菜のからし和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 豆腐チャンフルー(豚)・ 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 腸活🍵 リー(巨峰)
8/17 (月)	米飯 ビーマンのソテー マカロニサラダ	米飯 かに玉・ 揚げない大学いも はるさめスープ	米飯 カレイの照りやき 小松菜のお浸し 冬瓜の煮物 味噌汁(豆腐)	オクラの昆布和え 腸活🍵 リー(ピーチ)
8/18 (火)	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・ 大豆とウィンナーのコンソメ煮 味噌汁(椎茸・玉ねぎ)	米飯 豚しゃぶおろしボン酢かけ・ ほうれん草のおかか和え かぼちゃの煮物 味噌汁(はくさい・あげ)	きゅうりとわかめの酢の物 腸活🍵 リー(ｶﾏﾅ)
8/19 (水)	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 油淋鶏・ 炒り豆腐 味噌汁(じゃがいも・人参)	揚げとひじきの散らし寿司 きのこ金平 チンゲン菜の和え物 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	大根の浅漬け 腸活🍵 リー(ﾌｨﾔｲﾅ)
8/20 (木)	米飯 ハムエッグ・ ほうれん草の炒め物	米飯 タラの焼き南蛮漬け・ 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 腸活🍵 リー(抹茶)
8/21 (金)	米飯 ビーマンの炒め物 大根サラダ	衣笠丼・ 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 人参のソテー 味噌汁(豆腐)	高野豆腐の煮物 腸活🍵 リー(ｸﾞﾚｰﾌﾟ)
8/22 (土)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 ポトフ ミニメンチカツ・ きゅうりのピクルス	枝豆ご飯 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 腸活🍵 リー(ﾏｽｶｯﾄ)
8/23 (日)	米飯 温野菜サラダ いんげんのソテー	米飯 冷やしハイカラそば 大根とひき肉の甘辛炒め デザート(みかん缶)	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(豆腐)	小松菜のお浸し 腸活🍵 リー(紅茶)
8/24 (月)	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・ 茄子の煮物 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 腸活🍵 リー(マンゴー)
8/25 (火)	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 ワンドンスープ	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 腸活🍵 リー(青りんご)
8/26 (水)	米飯 スパゲティサラダ 肉団子のコンソメ煮	米飯 カレイの幽庵やき 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 茄子の煮物 清し汁(はくさい・あげ)	小松菜のお浸し 腸活🍵 リー(巨峰)
8/27 (木)	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 メルルーサの南部やき 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 腸活🍵 リー(ピーチ)
8/28 (金)	米飯 大豆とウィンナーのコンソメ煮 フロックリーの炒め物	米飯 あじの揚げ浸し・ ナポリタン・ 味噌汁(青菜・人参)	米飯 冷やしおでん はくさいの浅漬け じゃこビーマン 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	オクラの和え物 腸活🍵 リー(ｶﾏﾅ)
8/29 (土)	米飯 カリフラワーのクリーム煮 小松菜のソテー	米飯 筑前煮(鶏) ◆ひじき入り卵の花 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 コンスープ	きゅうりのごま油和え 腸活🍵 リー(ﾌｨﾔｲﾅ)
8/30 (日)	米飯 温野菜サラダ ごぼうの炒め煮	米飯 タラのムニエル・ パプリカのマリネ 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 腸活🍵 リー(抹茶)
8/31 (月)	米飯 スクランブルエッグ・ 玉ねぎのボン酢和え	米飯 冷やし中華 冬瓜と豚肉の煮物 デザート(カクテル缶)	米飯 ミンチカツ・ 人参しりしり もずく和え 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	チンゲン菜のおかか和え 腸活🍵 リー(ｸﾞﾚｰﾌﾟ)

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常/A)
年月日：2026年8月1日(土)～2026年8月7日(金)

	土 1	日 2	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
朝食	米飯 きゅうりとツナの和え物 れんこんの炒め物	米飯 ◆おから炒り卵 カリフラワーのサラダ	米飯 厚焼き卵 ブロッコリーのソテー	米飯 大根サラダ ごぼうの甘辛炒め	米飯 菜の花のソテー のり塩ポテト	米飯 ウ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 ほうれん草の炒め物 オニオンサラダ
	エネルギー 340 kcal 蛋白質 6.8 g 食塩 1.1 g	エネルギー 337 kcal 蛋白質 10.3 g 食塩 0.9 g	エネルギー 345 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.1 g	エネルギー 359 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 1.0 g	エネルギー 314 kcal 蛋白質 6.7 g 食塩 0.6 g	エネルギー 332 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 1.0 g	エネルギー 319 kcal 蛋白質 7.5 g 食塩 0.9 g
	◆角煮丼 大根の煮物 清し汁(玉ねぎ・わかめ)	米飯 メルルーサのちゃんちゃん焼き がんもの煮物 清し汁(青菜・人参)	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 鶏肉のオレンジマーメレード焼き いとこ煮 味噌汁(玉ねぎ・人参)	わかめご飯 ◆サラダうどん・ 大豆の煮物 デザート(黄桃缶)	米飯 鶏肉の天ぷらおろしソース・ オクラの和え物 清し汁(椎茸・わかめ)	炊き込み炒飯 水ぎょうざ キャベツのザーサイ和え
昼食	エネルギー 586 kcal 蛋白質 21.3 g 食塩 2.3 g	エネルギー 400 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 2.7 g	エネルギー 476 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 4.3 g	エネルギー 601 kcal 蛋白質 23.9 g 食塩 3.3 g	エネルギー 721 kcal 蛋白質 24.8 g 食塩 4.5 g	エネルギー 541 kcal 蛋白質 26.0 g 食塩 2.5 g	エネルギー 480 kcal 蛋白質 16.5 g 食塩 4.1 g
	米飯 白身魚の竜田揚げ・ いんげんの炒め物 オニオンサラダ 味噌汁(椎茸・あげ)	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)	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)	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)	米飯 タラの味噌漬けやき ほうれん草のからし和え れんこんの炒め物 清し汁(豆腐)	米飯 はくさいと厚揚げの炒め煮・ 小松菜のお浸し 蒸ししゅうまい 味噌汁(大根・人参)	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)
	エネルギー 548 kcal 蛋白質 21.7 g 食塩 2.6 g	エネルギー 625 kcal 蛋白質 16.0 g 食塩 3.9 g	エネルギー 647 kcal 蛋白質 19.6 g 食塩 2.9 g	エネルギー 591 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 3.0 g	エネルギー 486 kcal 蛋白質 22.6 g 食塩 3.6 g	エネルギー 553 kcal 蛋白質 16.3 g 食塩 2.7 g	エネルギー 507 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 2.5 g
夕食	ブロッコリーのからし和え エネルギー 29 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	オクラのかき醤油和え エネルギー 33 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g	ほうれん草のお浸し エネルギー 31 kcal 蛋白質 2.2 g 食塩 0.7 g	パプリカのピクルス エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g	カリフラワーのマヨネーズ和え エネルギー 87 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.3 g	さつまいもの煮物 エネルギー 77 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	春雨の中華和え エネルギー 44 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.6 g
	腸活ゼリー(ｸﾞﾏｰﾊﾞｰ)	腸活ゼリー(ﾏｽｶｯﾄ)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(ﾏﾝｺﾞｰ)	腸活ゼリー(青りんご)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ﾋｰﾁ)
	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 35 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
単品デ	エネルギー 1554 kcal 蛋白質 51.5 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1447 kcal 蛋白質 47.2 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1534 kcal 蛋白質 46.7 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1638 kcal 蛋白質 46.8 g 食塩 8.2 g	エネルギー 1660 kcal 蛋白質 55.4 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1554 kcal 蛋白質 50.9 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1401 kcal 蛋白質 45.2 g 食塩 8.4 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常／A)
年月日：2026年8月8日(土)～2026年8月14日(金)

	土 8	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14
朝食	米飯 卵とじ 温野菜サラダ	米飯 かぼちゃサラダ ピーマンのソテー	米飯 スナッペンどうの炒め物 オニオンサラダ	米飯 カリフラワーの炒め物 さつまいもサラダ	米飯 ハムエッグ・ チンゲン菜の塩だれ炒め	米飯 ウインナーのコンソメ煮 温野菜サラダ	米飯 卵とじ キャベツの炒め物
	1杯 ⁺ - 408 kcal 蛋白質 12.4 g 食塩 0.9 g	1杯 ⁺ - 410 kcal 蛋白質 6.2 g 食塩 0.8 g	1杯 ⁺ - 330 kcal 蛋白質 7.0 g 食塩 0.8 g	1杯 ⁺ - 424 kcal 蛋白質 6.2 g 食塩 0.8 g	1杯 ⁺ - 391 kcal 蛋白質 12.2 g 食塩 0.9 g	1杯 ⁺ - 352 kcal 蛋白質 6.7 g 食塩 0.9 g	1杯 ⁺ - 381 kcal 蛋白質 12.1 g 食塩 0.9 g
	米飯 海鮮フライ・ 小松菜の磯辺和え 味噌汁(えのき・人参)	米飯 八宝菜(豚) 里芋の煮っころがし 味噌汁(青菜・あげ)	そばろ丼(牛豚) 菜の花のピーナツ和え 清し汁(豆腐)	米飯 鶏肉の天ぷら味噌だれ・ 小松菜のお浸し 清し汁(しめじ・わかめ)	米飯 メルルーサの味噌マヨやき 大豆のそばろ煮 清し汁(椎茸・わかめ)	米飯 豚肉のトウチジャン炒め・ 菜の花のソテー 味噌汁(里芋・大根)	ゆかりご飯 そうめん 茄子の煮物 デザート(パイン缶)
	1杯 ⁺ - 423 kcal 蛋白質 10.7 g 食塩 2.8 g	1杯 ⁺ - 520 kcal 蛋白質 16.6 g 食塩 3.4 g	1杯 ⁺ - 672 kcal 蛋白質 27.0 g 食塩 2.8 g	1杯 ⁺ - 529 kcal 蛋白質 25.8 g 食塩 2.1 g	1杯 ⁺ - 474 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.1 g	1杯 ⁺ - 562 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 2.6 g	1杯 ⁺ - 514 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 4.5 g
昼食	米飯 豚肉の炒め物・ いんげんの和え物 茄子のそばろ煮 味噌汁(大根・玉ねぎ)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き 人参しりしり ほうれん草の香味和え 味噌汁(椎茸・大根)	米飯 タラのトマトソースかけ・ 大根のピクルス じゃがいものソテー コンソメスープ	米飯 豚肉の生姜炒め・ チヂミ きゅうりの梅肉和え 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 肉団子の甘酢あん いんげんの胡麻和え ひじきの煮物 味噌汁(豆腐)	米飯 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 味噌汁(玉ねぎ・あげ)	米飯 鶏ごぼうイリと野菜の炊き合わせ ブロッコリーのおかか和え チンゲン菜の煮浸し 味噌汁(えのき・あげ)
	1杯 ⁺ - 596 kcal 蛋白質 22.4 g 食塩 3.2 g	1杯 ⁺ - 552 kcal 蛋白質 25.7 g 食塩 3.0 g	1杯 ⁺ - 481 kcal 蛋白質 17.9 g 食塩 3.1 g	1杯 ⁺ - 546 kcal 蛋白質 19.8 g 食塩 2.6 g	1杯 ⁺ - 618 kcal 蛋白質 18.9 g 食塩 4.2 g	1杯 ⁺ - 582 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 2.0 g	1杯 ⁺ - 498 kcal 蛋白質 20.3 g 食塩 3.3 g
	高野豆腐の煮物 1杯 ⁺ - 48 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.7 g	チンゲン菜のお浸し 1杯 ⁺ - 18 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.7 g	れんこん金平 1杯 ⁺ - 61 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.4 g	じゃこピーマン 1杯 ⁺ - 56 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.5 g	ほうれん草の和え物 1杯 ⁺ - 23 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.8 g	カリフラワーのチーズ和え 1杯 ⁺ - 27 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.4 g	きゅうりの浅漬け 1杯 ⁺ - 12 kcal 蛋白質 0.4 g 食塩 0.8 g
	腸活ゼリー(オレンジ) 1杯 ⁺ - 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(ソルティライフ) 1杯 ⁺ - 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(抹茶) 1杯 ⁺ - 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(クアハ) 1杯 ⁺ - 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(マスカット) 1杯 ⁺ - 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(紅茶) 1杯 ⁺ - 35 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	腸活ゼリー(マンゴー) 1杯 ⁺ - 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
夕食	1杯 ⁺ - 1525 kcal 蛋白質 48.4 g 食塩 7.9 g	1杯 ⁺ - 1538 kcal 蛋白質 50.0 g 食塩 8.2 g	1杯 ⁺ - 1599 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 7.4 g	1杯 ⁺ - 1606 kcal 蛋白質 53.5 g 食塩 6.3 g	1杯 ⁺ - 1558 kcal 蛋白質 56.1 g 食塩 9.3 g	1杯 ⁺ - 1558 kcal 蛋白質 49.0 g 食塩 6.2 g	1杯 ⁺ - 1454 kcal 蛋白質 45.9 g 食塩 9.8 g

＜献立表＞

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常／A)
年月日：2026年8月15日(土)～2026年8月21日(金)

	土 15	日 16	月 17	火 18	水 19	木 20	金 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	きのこソテー	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	ハムエッグ・	ピーマンの炒め物
	はくさいのボン酢和え	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 298 kcal 蛋白質 6.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 9.1 g 食塩 1.0 g	エネルギー 382 kcal 蛋白質 6.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー 344 kcal 蛋白質 10.1 g 食塩 1.0 g	エネルギー 322 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 404 kcal 蛋白質 13.8 g 食塩 1.0 g	エネルギー 331 kcal 蛋白質 7.4 g 食塩 0.7 g
昼食	ポークカレーライス	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	衣笠丼・
	大根サラダ	すき焼きコロツケ・	かに玉・	白身魚の揚げ物オーロラソース・	油淋鶏・	タラの焼き南蛮漬け・	カリフラワーのマリネ
	ほうれん草のお浸し	チンゲン菜のからし和え	揚げない大学いも	大豆とウインナーのコンソメ煮	炒り豆腐	蒸ししゅうまい	味噌汁(青菜・人参)
	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	はるさめスープ	味噌汁(椎茸・玉ねぎ)	味噌汁(じゃがいも・人参)	味噌汁(青菜・あげ)	
	エネルギー 595 kcal 蛋白質 18.8 g 食塩 4.3 g	エネルギー 513 kcal 蛋白質 10.4 g 食塩 2.6 g	エネルギー 539 kcal 蛋白質 15.9 g 食塩 3.3 g	エネルギー 588 kcal 蛋白質 23.1 g 食塩 2.0 g	エネルギー 619 kcal 蛋白質 30.9 g 食塩 2.7 g	エネルギー 481 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 2.5 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 3.8 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
	さばの塩焼き	豆腐チャンプルー(豚)・	カレイの照り焼き	豚しゃぶおろしボン酢かけ・	きのこ金平	芋子煮(豚)	牛肉コロツケ・
	かぼちゃの煮物	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
	オクラの和え物	ミニお好み焼き	冬瓜の煮物	かぼちゃの煮物	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	金時豆煮	人参のソテー
	味噌汁(青菜・椎茸)	味噌汁(大根・わかめ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(はくさい・あげ)		味噌汁(はくさい・人参)	味噌汁(豆腐)
	エネルギー 479 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 3.1 g	エネルギー 597 kcal 蛋白質 24.6 g 食塩 3.4 g	エネルギー 435 kcal 蛋白質 22.3 g 食塩 2.9 g	エネルギー 493 kcal 蛋白質 22.2 g 食塩 3.2 g	エネルギー 482 kcal 蛋白質 11.2 g 食塩 4.7 g	エネルギー 574 kcal 蛋白質 21.6 g 食塩 3.0 g	エネルギー 543 kcal 蛋白質 12.3 g 食塩 3.0 g
単品小	ピーマンとちくわの甘辛炒め	カリフラワーのソテー	オクラの昆布和え	きゅうりとわかめの酢の物	大根の浅漬け	オクラの和え物	高野豆腐の煮物
	エネルギー 63 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 2.7 g 食塩 0.4 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	エネルギー 23 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g	エネルギー 14 kcal 蛋白質 0.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー 27 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.7 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 3.1 g 食塩 0.7 g
単品デ	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)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)
	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1487 kcal 蛋白質 47.9 g 食塩 9.2 g	エネルギー 1558 kcal 蛋白質 46.8 g 食塩 7.7 g	エネルギー 1427 kcal 蛋白質 46.1 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1498 kcal 蛋白質 56.0 g 食塩 7.1 g	エネルギー 1475 kcal 蛋白質 49.8 g 食塩 9.4 g	エネルギー 1541 kcal 蛋白質 57.0 g 食塩 7.5 g	エネルギー 1516 kcal 蛋白質 41.4 g 食塩 8.5 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常／A)
年月日：2026年8月22日(土)～2026年8月28日(金)

	土 22	日 23	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28
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	大豆とウインナーのコンソメ煮
	オニオンサラダ	いんげんのソテー	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	ブロッコリーの炒め物
	1人1食あたり 356 kcal 蛋白質 7.7 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 356 kcal 蛋白質 6.2 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 345 kcal 蛋白質 5.9 g 食塩 1.3 g	1人1食あたり 381 kcal 蛋白質 11.5 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 408 kcal 蛋白質 8.7 g 食塩 1.0 g	1人1食あたり 311 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 343 kcal 蛋白質 11.0 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	冷やしハイカラそば	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	あじの揚げ浸し・
	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	ナポリタン・
	きゅうりのピクルス	デザート(みかん缶)	味噌汁(青菜・あげ)	ワントンスープ	味噌汁(里芋・玉ねぎ)		味噌汁(青菜・人参)
	1人1食あたり 499 kcal 蛋白質 13.5 g 食塩 3.4 g	1人1食あたり 584 kcal 蛋白質 16.4 g 食塩 3.3 g	1人1食あたり 549 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 3.7 g	1人1食あたり 452 kcal 蛋白質 17.8 g 食塩 2.6 g	1人1食あたり 412 kcal 蛋白質 19.5 g 食塩 2.3 g	1人1食あたり 610 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 3.8 g	1人1食あたり 574 kcal 蛋白質 19.4 g 食塩 2.3 g
夕食	枝豆ご飯	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・	メルルーサの南部焼き	冷やしおでん
	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	はくさいの浅漬け
	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	じゃこピーマン
		清し汁(豆腐)	味噌汁(里芋・大根)	味噌汁(椎茸・わかめ)	清し汁(はくさい・あげ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)
	1人1食あたり 587 kcal 蛋白質 26.6 g 食塩 2.8 g	1人1食あたり 599 kcal 蛋白質 23.9 g 食塩 3.3 g	1人1食あたり 509 kcal 蛋白質 16.9 g 食塩 2.1 g	1人1食あたり 609 kcal 蛋白質 25.8 g 食塩 3.4 g	1人1食あたり 666 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 3.5 g	1人1食あたり 473 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 481 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 4.3 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1食あたり 88 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 16 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 25 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 87 kcal 蛋白質 2.1 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 16 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 3.2 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 32 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.7 g
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(ピーチ)	腸活ゼリー(オレンジ)
	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 35 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	1人1食あたり 1582 kcal 蛋白質 49.7 g 食塩 7.9 g	1人1食あたり 1590 kcal 蛋白質 47.8 g 食塩 8.1 g	1人1食あたり 1477 kcal 蛋白質 46.4 g 食塩 8.0 g	1人1食あたり 1581 kcal 蛋白質 57.2 g 食塩 7.5 g	1人1食あたり 1553 kcal 蛋白質 49.7 g 食塩 7.6 g	1人1食あたり 1513 kcal 蛋白質 49.8 g 食塩 8.4 g	1人1食あたり 1480 kcal 蛋白質 49.9 g 食塩 8.8 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場
献立種類：惣菜(通常／A)
年月日：2026年8月29日(土)～2026年9月4日(金)

	土 29	日 30	月 31	火 1	水 2	木 3	金 4
朝食	米飯	米飯	米飯				
	カリフラワーのクリーム煮	温野菜サラダ	スクランブルエッグ・				
	小松菜のソテー	ごぼうの炒め煮	玉ねぎのボン酢和え				
	1人1杯 - 327 kcal 蛋白質 7.9 g 食塩 1.3 g	1人1杯 - 336 kcal 蛋白質 7.1 g 食塩 0.7 g	1人1杯 - 374 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 0.9 g				
昼食	米飯	米飯	米飯				
	筑前煮(鶏)	タラのムニエル・	冷やし中華				
	◆ひじき入り卵の花	パプリカのマリネ	冬瓜と豚肉の煮物				
	味噌汁(青菜・えのき)	コンソメスープ	デザート(カクテル缶)				
	1人1杯 - 473 kcal 蛋白質 17.0 g 食塩 2.6 g	1人1杯 - 390 kcal 蛋白質 16.2 g 食塩 3.3 g	1人1杯 - 604 kcal 蛋白質 15.8 g 食塩 4.1 g				
夕食	米飯	米飯	米飯				
	和風おろしハンバーグ・	豆腐チャンプルー(ツナ)・	ミンチカツ・				
	茄子のおかか煮	揚げない大学いも	人参しりしり				
	チンゲン菜のかき醤油和え	ほうれん草のお浸し	もずく和え				
	コーンスープ	味噌汁(はくさい・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)				
	1人1杯 - 581 kcal 蛋白質 15.7 g 食塩 4.3 g	1人1杯 - 685 kcal 蛋白質 21.8 g 食塩 4.1 g	1人1杯 - 600 kcal 蛋白質 13.1 g 食塩 2.3 g				
単品小	きゅうりのごま油和え	菜の花のガーリックソテー	チンゲン菜のおかか和え				
	1人1杯 - 21 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.7 g	1人1杯 - 51 kcal 蛋白質 3.2 g 食塩 0.3 g	1人1杯 - 25 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.7 g				
単品デ	腸活ゼリー(ソルティライチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)				
	1人1杯 - 38 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1杯 - 55 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	1人1杯 - 51 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g				
	1人1杯 - 1440 kcal 蛋白質 41.4 g 食塩 9.2 g	1人1杯 - 1517 kcal 蛋白質 48.4 g 食塩 8.7 g	1人1杯 - 1654 kcal 蛋白質 43.6 g 食塩 8.3 g				