

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
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
8/2 (日)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーのサラダ	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)	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
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
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)	パプリカのピクルス
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 タラの味噌漬け焼き 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ミ和え
8/6 (木)	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 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 蒸しゅうまい 味噌汁(大根・人参)	さつまいもの煮物
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
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
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
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
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
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焼き 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
8/13 (木)	米飯 ウイ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
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 鶏ごぼうけつ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
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 さばの塩焼き 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

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
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
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 カレイの照り焼き 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
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 豚しゃぶおろしポン酢かけ 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
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
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 金時豆腐 味噌汁(はくさい・人参)	オクラの和え物
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
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
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
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 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
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
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
8/27 (木)	米飯 いんげんの炒め物 オニオンサラダ	米飯 ボークハヤシライス きゅうりのピクルス じゃがいもの炒め物	米飯 メルルーサの南部焼き 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
8/28 (金)	米飯 大豆とウィンナーのコンソメ煮 フロッコリーの炒め物	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
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) ひじきの煮物 味噌汁(青菜・えのき)	米飯 和風おろしハンバーグ 加子のおかか煮 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
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
8/31 (月)	米飯 スクランブルエッグ 玉ねぎのポン酢和え	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

<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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	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
	れんこんの炒め物	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	のり塩ポテト	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 339 kcal 蛋白質 6.7 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	エネルギー 314 kcal 蛋白質 6.7 g	エネルギー 332 kcal 蛋白質 7.8 g	エネルギー 319 kcal 蛋白質 7.5 g
	食塩 1.1 g	食塩 0.7 g	食塩 1.1 g	食塩 1.0 g	食塩 0.6 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g
昼食	◆角煮丼	米飯	揚げとひじきの散らし寿司	米飯	わかめご飯	米飯	炊き込み炒飯
	大根の煮物	メルルーサ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	◆サラダうどん	鶏肉の天ぷらおろしソース	水ぎょうざ
	清し汁(玉ねぎ・わかめ)	がんもの煮物	清し汁(えのき・わかめ)	いとこ煮	大豆の煮物	オクラの和え物	キャベツのザーサイ和え
	清し汁(青菜・人参)	清し汁(青菜・人参)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	デザート(黄桃缶)	清し汁(椎茸・わかめ)	
	エネルギー 586 kcal 蛋白質 21.3 g	エネルギー 400 kcal 蛋白質 18.9 g	エネルギー 485 kcal 蛋白質 15.5 g	エネルギー 597 kcal 蛋白質 23.6 g	エネルギー 721 kcal 蛋白質 24.8 g	エネルギー 540 kcal 蛋白質 25.9 g	エネルギー 480 kcal 蛋白質 16.5 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	タラの味噌漬け焼き	はくさいと厚揚げの炒め煮	がんもと野菜の炊き合わせ(豚)
	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	ほうれん草のからし和え	小松菜のお浸し	もずく和え
	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	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(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)	清し汁(豆腐)	味噌汁(大根・人参)	味噌汁(キャベツ・あげ)
単品小	エネルギー 548 kcal 蛋白質 21.7 g	エネルギー 624 kcal 蛋白質 15.9 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	エネルギー 485 kcal 蛋白質 22.5 g	エネルギー 553 kcal 蛋白質 16.3 g	エネルギー 507 kcal 蛋白質 20.3 g
	食塩 2.7 g	食塩 3.9 g	食塩 2.9 g	食塩 3.0 g	食塩 3.6 g	食塩 2.8 g	食塩 2.5 g
	ブロッコリーのからし和え	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	カリフラワーのマヨネーズ和え	さつまいもの煮物	春雨の中華和え
	エネルギー 29 kcal 蛋白質 1.7 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	エネルギー 87 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー 77 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー 44 kcal 蛋白質 0.9 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.6 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.6 g
	エネルギー 1502 kcal 蛋白質 51.4 g	エネルギー 1443 kcal 蛋白質 49.9 g	エネルギー 1508 kcal 蛋白質 47.4 g	エネルギー 1584 kcal 蛋白質 46.4 g	エネルギー 1607 kcal 蛋白質 55.3 g	エネルギー 1502 kcal 蛋白質 50.8 g	エネルギー 1350 kcal 蛋白質 45.2 g
	食塩 6.7 g	食塩 8.1 g	食塩 9.0 g	食塩 7.6 g	食塩 9.0 g	食塩 6.7 g	食塩 8.1 g

<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	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	卵とじ	かぼちゃサラダ	スナッペンどうの炒め物	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	卵とじ
	温野菜サラダ	ピーマンのソテー	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	キャベツの炒め物
	1人1杯 - 408 kcal 蛋白質 12.4 g	1人1杯 - 411 kcal 蛋白質 6.1 g	1人1杯 - 330 kcal 蛋白質 7.0 g	1人1杯 - 424 kcal 蛋白質 6.2 g	1人1杯 - 391 kcal 蛋白質 12.2 g	1人1杯 - 352 kcal 蛋白質 6.7 g	1人1杯 - 381 kcal 蛋白質 12.1 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	そばろ丼(牛豚)	米飯	米飯	米飯	ゆかりご飯
	海鮮フライ	八宝菜(豚)	菜の花のピーナツ和え	鶏肉の天ぷら味噌だれ	メルルーサの味噌マヨ焼き	豚肉のトウチジャン炒め	そうめん
	小松菜の磯辺和え	里芋の煮っころがし	清し汁(豆腐)	小松菜のお浸し	大豆のそばろ煮	菜の花のソテー	茄子の煮物
	味噌汁(えのき・人参)	味噌汁(青菜・あげ)		清し汁(しめじ・わかめ)	清し汁(椎茸・わかめ)	味噌汁(里芋・大根)	デザート(パイン缶)
	1人1杯 - 425 kcal 蛋白質 10.7 g	1人1杯 - 520 kcal 蛋白質 16.6 g	1人1杯 - 631 kcal 蛋白質 25.7 g	1人1杯 - 529 kcal 蛋白質 25.8 g	1人1杯 - 474 kcal 蛋白質 23.5 g	1人1杯 - 562 kcal 蛋白質 20.2 g	1人1杯 - 491 kcal 蛋白質 12.9 g
	食塩 2.8 g	食塩 3.4 g	食塩 2.7 g	食塩 2.2 g	食塩 3.1 g	食塩 2.7 g	食塩 4.5 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	豚肉の炒め物	鶏肉のハニーマスタード焼き	タラのトマトソースかけ	豚肉の生姜炒め	肉団子の甘酢あん	白身魚の磯辺揚げ	鶏ごぼうイリと野菜の炊き合わせ
	いんげんの和え物	人参しりしり	大根のピクルス	チヂミ	いんげんの胡麻和え	きゅうりとわかめの酢の物	ブロッコリーのおかか和え
	茄子のそばろ煮	ほうれん草の香味和え	じゃがいものソテー	きゅうりの梅肉和え	ひじきの煮物	金平ごぼう	チンゲン菜の煮浸し
	味噌汁(大根・玉ねぎ)	味噌汁(椎茸・大根)	コンソメスープ	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(えのき・あげ)
	1人1杯 - 577 kcal 蛋白質 22.2 g	1人1杯 - 552 kcal 蛋白質 25.7 g	1人1杯 - 481 kcal 蛋白質 17.9 g	1人1杯 - 547 kcal 蛋白質 19.8 g	1人1杯 - 617 kcal 蛋白質 19.0 g	1人1杯 - 582 kcal 蛋白質 20.3 g	1人1杯 - 499 kcal 蛋白質 20.2 g
	食塩 3.2 g	食塩 3.0 g	食塩 3.1 g	食塩 2.6 g	食塩 4.2 g	食塩 2.0 g	食塩 3.3 g
単品小	高野豆腐の煮物	チンゲン菜のお浸し	れんこん金平	じゃこピーマン	ほうれん草の和え物	カリフラワーのチーズ和え	きゅうりの浅漬け
	1人1杯 - 48 kcal 蛋白質 2.9 g	1人1杯 - 18 kcal 蛋白質 1.5 g	1人1杯 - 61 kcal 蛋白質 0.6 g	1人1杯 - 56 kcal 蛋白質 1.7 g	1人1杯 - 22 kcal 蛋白質 1.4 g	1人1杯 - 27 kcal 蛋白質 1.8 g	1人1杯 - 12 kcal 蛋白質 0.4 g
	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g
	1人1杯 - 1458 kcal 蛋白質 48.2 g	1人1杯 - 1501 kcal 蛋白質 49.9 g	1人1杯 - 1503 kcal 蛋白質 51.2 g	1人1杯 - 1556 kcal 蛋白質 53.5 g	1人1杯 - 1504 kcal 蛋白質 56.1 g	1人1杯 - 1523 kcal 蛋白質 49.0 g	1人1杯 - 1383 kcal 蛋白質 45.6 g
	食塩 7.6 g	食塩 7.9 g	食塩 7.0 g	食塩 6.1 g	食塩 9.0 g	食塩 6.0 g	食塩 9.5 g

<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
	はくさいのポン酢和え	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
	1人1食あたり 298 kcal 蛋白質 6.4 g	1人1食あたり 347 kcal 蛋白質 9.1 g	1人1食あたり 382 kcal 蛋白質 6.9 g	1人1食あたり 344 kcal 蛋白質 10.1 g	1人1食あたり 322 kcal 蛋白質 7.4 g	1人1食あたり 404 kcal 蛋白質 13.8 g	1人1食あたり 331 kcal 蛋白質 7.4 g
	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 0.6 g	食塩 1.0 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 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	衣笠井
	大根サラダ	すき焼きコロッケ	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)	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)	
	1人1食あたり 595 kcal 蛋白質 18.8 g	1人1食あたり 512 kcal 蛋白質 10.3 g	1人1食あたり 539 kcal 蛋白質 15.9 g	1人1食あたり 588 kcal 蛋白質 23.1 g	1人1食あたり 619 kcal 蛋白質 30.9 g	1人1食あたり 481 kcal 蛋白質 20.2 g	1人1食あたり 549 kcal 蛋白質 18.6 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
	さばの塩焼き	豆腐チャンプルー(豚)	カレイの照り焼き	豚しゃぶおろしポン酢かけ	きのこ金平	芋子煮(豚)	牛肉コロッケ
	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)
単品小	1人1食あたり 479 kcal 蛋白質 20.8 g	1人1食あたり 597 kcal 蛋白質 24.6 g	1人1食あたり 435 kcal 蛋白質 22.3 g	1人1食あたり 493 kcal 蛋白質 22.0 g	1人1食あたり 489 kcal 蛋白質 11.8 g	1人1食あたり 533 kcal 蛋白質 20.3 g	1人1食あたり 543 kcal 蛋白質 12.3 g
	食塩 3.1 g	食塩 3.5 g	食塩 3.0 g	食塩 3.2 g	食塩 4.7 g	食塩 2.9 g	食塩 3.0 g
	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
	1人1食あたり 63 kcal 蛋白質 1.7 g	1人1食あたり 50 kcal 蛋白質 2.7 g	1人1食あたり 20 kcal 蛋白質 1.0 g	1人1食あたり 23 kcal 蛋白質 0.6 g	1人1食あたり 14 kcal 蛋白質 0.3 g	1人1食あたり 26 kcal 蛋白質 1.2 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 3.1 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.7 g	食塩 0.7 g
	1人1食あたり 1435 kcal 蛋白質 47.7 g	1人1食あたり 1506 kcal 蛋白質 46.7 g	1人1食あたり 1376 kcal 蛋白質 46.1 g	1人1食あたり 1448 kcal 蛋白質 55.8 g	1人1食あたり 1444 kcal 蛋白質 50.4 g	1人1食あたり 1444 kcal 蛋白質 55.5 g	1人1食あたり 1474 kcal 蛋白質 41.4 g
	食塩 8.9 g	食塩 7.5 g	食塩 7.3 g	食塩 6.8 g	食塩 9.2 g	食塩 7.1 g	食塩 8.3 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	1人1食あたり 356 kcal 蛋白質 6.2 g	1人1食あたり 345 kcal 蛋白質 5.9 g	1人1食あたり 381 kcal 蛋白質 11.5 g	1人1食あたり 408 kcal 蛋白質 8.7 g	1人1食あたり 311 kcal 蛋白質 7.1 g	1人1食あたり 343 kcal 蛋白質 11.0 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 1.3 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	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)	ワンタンスープ	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	1人1食あたり 584 kcal 蛋白質 16.4 g	1人1食あたり 526 kcal 蛋白質 22.5 g	1人1食あたり 452 kcal 蛋白質 17.8 g	1人1食あたり 412 kcal 蛋白質 19.5 g	1人1食あたり 610 kcal 蛋白質 18.1 g	1人1食あたり 556 kcal 蛋白質 19.3 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)
単品小	1人1食あたり 585 kcal 蛋白質 26.5 g	1人1食あたり 598 kcal 蛋白質 23.8 g	1人1食あたり 509 kcal 蛋白質 16.9 g	1人1食あたり 608 kcal 蛋白質 25.7 g	1人1食あたり 643 kcal 蛋白質 20.0 g	1人1食あたり 472 kcal 蛋白質 21.3 g	1人1食あたり 493 kcal 蛋白質 19.5 g
	食塩 2.9 g	食塩 3.3 g	食塩 2.1 g	食塩 3.4 g	食塩 3.5 g	食塩 3.0 g	食塩 4.0 g
	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	1人1食あたり 16 kcal 蛋白質 1.3 g	1人1食あたり 25 kcal 蛋白質 0.9 g	1人1食あたり 87 kcal 蛋白質 2.1 g	1人1食あたり 17 kcal 蛋白質 1.3 g	1人1食あたり 27 kcal 蛋白質 1.9 g	1人1食あたり 31 kcal 蛋白質 1.7 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 0.7 g
	1人1食あたり 1528 kcal 蛋白質 49.6 g	1人1食あたり 1554 kcal 蛋白質 47.7 g	1人1食あたり 1405 kcal 蛋白質 46.2 g	1人1食あたり 1528 kcal 蛋白質 57.1 g	1人1食あたり 1480 kcal 蛋白質 49.5 g	1人1食あたり 1420 kcal 蛋白質 48.4 g	1人1食あたり 1423 kcal 蛋白質 51.5 g
	食塩 7.7 g	食塩 7.8 g	食塩 7.7 g	食塩 7.2 g	食塩 7.4 g	食塩 8.1 g	食塩 8.2 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	玉ねぎのポン酢和え				
	1人1食あたり 327 kcal 蛋白質 7.9 g	1人1食あたり 336 kcal 蛋白質 7.1 g	1人1食あたり 374 kcal 蛋白質 13.1 g				
	食塩 1.3 g	食塩 0.7 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				
	ひじきの煮物	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食あたり 492 kcal 蛋白質 17.3 g	1人1食あたり 399 kcal 蛋白質 16.2 g	1人1食あたり 604 kcal 蛋白質 15.8 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)				
単品小	1人1食あたり 637 kcal 蛋白質 18.5 g	1人1食あたり 685 kcal 蛋白質 21.8 g	1人1食あたり 600 kcal 蛋白質 13.1 g				
	食塩 3.8 g	食塩 4.2 g	食塩 2.3 g				
	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食あたり 21 kcal 蛋白質 0.8 g	1人1食あたり 51 kcal 蛋白質 3.2 g	1人1食あたり 24 kcal 蛋白質 1.5 g				
	食塩 0.7 g	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g				
	1人1食あたり 1477 kcal 蛋白質 44.5 g	1人1食あたり 1471 kcal 蛋白質 48.3 g	1人1食あたり 1602 kcal 蛋白質 43.5 g				
	食塩 8.7 g	食塩 8.5 g	食塩 8.0 g				