

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
9/1 (火)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 ヒーマンのソテー	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 きのこ炒り豆腐 味噌汁(青菜・あげ)	茄子の炒め物
9/2 (水)	米飯 チンゲン菜の炒め物 カリフラワーのサラダ	米飯 豚肉の炒め物 里芋の煮物 味噌汁(豆腐)	米飯 チーズチキンカツ 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
9/3 (木)	米飯 卵とじ じゃがいもの炒め物	米飯 カレイの西京焼き 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)	れんこん金平
9/4 (金)	米飯 マカロニソテー 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 厚焼き卵 デザート(カクテル缶)	オニオンサラダ
9/5 (土)	米飯 ハムエッグ スナッフえんどうの炒め物	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 メルルーサの照り焼き オクラのかき醤油和え がんもの煮物 味噌汁(青菜・玉ねぎ)	茄子のマリネ
9/6 (日)	米飯 卵とじ ブロックリーのソテー	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
9/7 (月)	米飯 大根サラダ こぼろの甘辛炒め	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(豆腐)	菜の花の和え物
9/8 (火)	米飯 チンゲン菜のソテー ポテトサラダ	オムライス ブロックリーの和え物 コンソメスープ	米飯 タラの胡麻味噌焼き 小松菜のからし和え ひじきとヒーマンのソテー 清し汁(玉ねぎ・あげ)	れんこんの炒め物
9/9 (水)	米飯 大豆と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 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
9/10 (木)	米飯 スクランブルエッグ オニオンサラダ	米飯 冷やしきつねうどん(麺) 豆腐チャンプルー 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 ひじきの煮物 味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	カリフラワーのマヨネーズ和え
9/11 (金)	米飯 さつま芋サラダ いんげんの炒め物	米飯 ク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 チンゲン菜のお浸し 味噌汁(豆腐)	もやしの香味和え
9/12 (土)	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 ブロックリーの和え物 味噌汁(大根・玉ねぎ)	米飯 海老カツ 菜の花の磯辺和え 茄子のおかか煮 味噌汁(えのき・人参)	大豆の煮物
9/13 (日)	米飯 スクランブルエッグ きゅうりのピクルス	チキンカレー 大根サラダ ヒ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(豆腐)	チンゲン菜の煮浸し
9/14 (月)	米飯 カリフラワーの炒め物 かぼちゃサラダ	米飯 豚肉の生姜炒め 蒸ししゅうまい 味噌汁(青菜・あげ)	米飯 鶏肉の唐揚げ 小松菜のお浸し じゃこヒーマン 味噌汁(玉ねぎ・人参)	きゅうりの梅肉和え
9/15 (火)	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(玉ねぎ・わかめ)	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・大根)	ひじきの煮物

月間献立予定表（食材）

デリケア惣菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
9/16 (水)	米飯 ウィ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(豆腐)	米飯 鶏ごぼうけり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
9/17 (木)	米飯 きのこソテー はくさいのボン酢和え	ヒビンバ丼(牛豚) ブロッコリーの和え物 味噌汁(人参・あげ)	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)	ピーマンの甘辛炒め
9/18 (金)	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 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(えのぎ・大根)	ミニお好み焼き
9/19 (土)	米飯 キャベツのドレッシング和え れんこん金平	米飯 醤油ラーメン(麺) 加子のそぼろ煮 デザート(みかん缶)	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)	きゅうりの浅漬け
9/20 (日)	米飯 ピーマンのソテー 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
9/21 (月)	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)	赤飯 白身魚の香り揚げ 味噌じゃこ大豆 清し汁(えのぎ・わかめ)	かぼちゃの煮物
9/22 (火)	米飯 和風スパゲティ 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 ポトフ 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
9/23 (水)	米飯 スナッフえんどうのソテー 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 ク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(えのぎ・人参)	炒り豆腐
9/24 (木)	米飯 ピーマンの炒め物 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
9/25 (金)	米飯 温野菜サラダ キャベツのソテー	米飯 ためきそば(麺) 豆腐チャンプルー デザート(パイン缶)	米飯 豚肉のオイスターソース炒め煮 オクラの胡麻和え ほうれん草のお浸し 味噌汁(えのぎ・わかめ)	ブロッコリーの和え物
9/26 (土)	米飯 ハムエッグ 小松菜の炒め物	◆牛丼 はくさいの浅漬け 味噌汁(しめじ・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
9/27 (日)	米飯 シャーマンポテト 菜の花の塩だれ炒め	米飯 ピ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
9/28 (月)	米飯 スクランブルエッグ いんげんのソテー	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 カリフラワーの炒め物 中華スープ(玉ねぎ・人参)	金平ごぼう
9/29 (火)	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 メルルーサの幽庵焼き 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
9/30 (水)	米飯 ブロッコリーの胡麻和え 大豆の煮物	キーマカレー スナッフえんどうの炒め物 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

<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9月1日（火）～ 2026年9月7日（月）

	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5	日 6	月 7
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	チンゲン菜の炒め物	卵とじ	マカロニソテー	ハムエッグ	卵とじ	大根サラダ
	ピーマンのソテー	カリフラワーのサラダ	じゃがいもの炒め物	きゅうりとツナの和え物	スナップえんどうの炒め物	ブロッコリーのソテー	ごぼうの甘辛炒め
	1人1食あたり 343 kcal 蛋白質 8.7 g	1人1食あたり 299 kcal 蛋白質 6.2 g	1人1食あたり 401 kcal 蛋白質 12.7 g	1人1食あたり 354 kcal 蛋白質 8.4 g	1人1食あたり 418 kcal 蛋白質 14.0 g	1人1食あたり 386 kcal 蛋白質 13.2 g	1人1食あたり 359 kcal 蛋白質 7.5 g
	食塩 1.2 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g	食塩 1.3 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	肉じゃが(牛)	豚肉の炒め物	カレイの西京焼き	白身魚の揚げ物和风あん	クリームシチュー(鶏)	ポークチャップ	白身魚の竜田揚げ
	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	ほうれん草の胡麻和え	マカロニサラダ	卵の花
	味噌汁(大根・椎茸)	味噌汁(豆腐)	清し汁(あげ・わかめ)	味噌汁(椎茸・あげ)	きのこソテー	味噌汁(里芋・キャベツ)	味噌汁(青菜・しめじ)
	1人1食あたり 459 kcal 蛋白質 16.0 g	1人1食あたり 557 kcal 蛋白質 20.7 g	1人1食あたり 383 kcal 蛋白質 20.6 g	1人1食あたり 569 kcal 蛋白質 21.0 g	1人1食あたり 602 kcal 蛋白質 20.1 g	1人1食あたり 618 kcal 蛋白質 19.6 g	1人1食あたり 474 kcal 蛋白質 18.4 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	鶏肉の梅肉ソースかけ	チーズチキンカツ	鶏肉の塩だれ炒め煮	具沢山豚汁	メルルーサの照り焼き	小松菜のお浸し	鶏肉と白菜の中華煮
	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	オクラのかき醤油和え	金時豆煮	パプリカのピクルス
	きのこ炒り豆腐	ポテトサラダ	いとこ煮	厚焼き卵	がんもの煮物	清し汁(えのき・わかめ)	かぼちゃの煮物
	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)	味噌汁(青菜・玉ねぎ)		味噌汁(豆腐)
単品小	1人1食あたり 575 kcal 蛋白質 27.2 g	1人1食あたり 664 kcal 蛋白質 19.3 g	1人1食あたり 536 kcal 蛋白質 23.4 g	1人1食あたり 526 kcal 蛋白質 24.1 g	1人1食あたり 453 kcal 蛋白質 20.0 g	1人1食あたり 450 kcal 蛋白質 15.0 g	1人1食あたり 601 kcal 蛋白質 19.5 g
	食塩 3.8 g	食塩 2.8 g	食塩 3.1 g	食塩 3.4 g	食塩 3.2 g	食塩 4.3 g	食塩 3.8 g
	茄子の炒め物	オクラの昆布和え	れんこん金平	オニオンサラダ	茄子のマリネ	切干大根の煮物	菜の花の和え物
	1人1食あたり 52 kcal 蛋白質 1.5 g	1人1食あたり 20 kcal 蛋白質 1.0 g	1人1食あたり 70 kcal 蛋白質 0.6 g	1人1食あたり 58 kcal 蛋白質 2.1 g	1人1食あたり 82 kcal 蛋白質 0.7 g	1人1食あたり 58 kcal 蛋白質 1.6 g	1人1食あたり 38 kcal 蛋白質 2.6 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.5 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g
	1人1食あたり 1429 kcal 蛋白質 53.4 g	1人1食あたり 1540 kcal 蛋白質 47.2 g	1人1食あたり 1390 kcal 蛋白質 57.3 g	1人1食あたり 1507 kcal 蛋白質 55.6 g	1人1食あたり 1555 kcal 蛋白質 54.8 g	1人1食あたり 1512 kcal 蛋白質 49.4 g	1人1食あたり 1472 kcal 蛋白質 48.0 g
	食塩 8.9 g	食塩 6.1 g	食塩 7.7 g	食塩 7.8 g	食塩 8.6 g	食塩 8.0 g	食塩 7.8 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9月8日(火)～2026年9月14日(月)

	火 8	水 9	木 10	金 11	土 12	日 13	月 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	チンゲン菜のソテー	大豆とウインナーのコンソメ煮	スクランブルエッグ	さつまいもサラダ	高野豆腐の卵とじ	スクランブルエッグ	カリフラワーの炒め物
	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	いんげんの炒め物	温野菜サラダ	きゅうりのピクルス	かぼちゃサラダ
	1人1食あたり 371 kcal 蛋白質 6.3 g	1人1食あたり 330 kcal 蛋白質 10.5 g	1人1食あたり 387 kcal 蛋白質 12.9 g	1人1食あたり 410 kcal 蛋白質 5.0 g	1人1食あたり 415 kcal 蛋白質 13.2 g	1人1食あたり 385 kcal 蛋白質 12.1 g	1人1食あたり 400 kcal 蛋白質 6.3 g
	食塩 0.7 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 0.6 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g
昼食	オムライス	米飯	米飯	米飯	米飯	チキンカレー	米飯
	ブロッコリーの和え物	和風麻婆豆腐	冷やしきつねうどん(麺)	グリルチキンおろしソース	豚肉の甘辛炒め	大根サラダ	豚肉の生姜炒め
	コンソメスープ	ほうれん草のお浸し	豆腐チャンプルー	人参しりしり	ブロッコリーの和え物	ピーマンとちくわの甘辛炒め	蒸ししゅうまい
		わかめスープ	デザート(黄桃缶)	味噌汁(青菜・あげ)	味噌汁(大根・玉ねぎ)		味噌汁(青菜・あげ)
	1人1食あたり 522 kcal 蛋白質 11.8 g	1人1食あたり 446 kcal 蛋白質 17.7 g	1人1食あたり 610 kcal 蛋白質 17.2 g	1人1食あたり 560 kcal 蛋白質 25.1 g	1人1食あたり 549 kcal 蛋白質 18.9 g	1人1食あたり 640 kcal 蛋白質 17.2 g	1人1食あたり 547 kcal 蛋白質 20.5 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	タラの胡麻味噌焼き	鶏天南蛮	がんもと野菜の炊き合わせ(豚)	八宝菜(豚)	海老カツ	タラと野菜の味噌ソース	鶏肉の唐揚げ
	小松菜のからし和え	オクラの和え物	もずく和え	かぼちゃの煮物	菜の花の磯辺和え	ほうれん草のソテー	小松菜のお浸し
	ひじきとピーマンのソテー	里芋の煮っころがし	ひじきの煮物	チンゲン菜のお浸し	茄子のおかか煮	オニオンサラダ	じゃこピーマン
	清し汁(玉ねぎ・あげ)	味噌汁(大根・人参)	味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(えのき・人参)	清し汁(豆腐)	味噌汁(玉ねぎ・人参)
単品小	1人1食あたり 407 kcal 蛋白質 20.1 g	1人1食あたり 652 kcal 蛋白質 26.4 g	1人1食あたり 499 kcal 蛋白質 19.0 g	1人1食あたり 556 kcal 蛋白質 19.0 g	1人1食あたり 467 kcal 蛋白質 16.9 g	1人1食あたり 472 kcal 蛋白質 23.2 g	1人1食あたり 546 kcal 蛋白質 27.4 g
	食塩 2.5 g	食塩 2.8 g	食塩 2.7 g	食塩 4.4 g	食塩 2.7 g	食塩 3.2 g	食塩 2.3 g
	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	もやしの香味和え	大豆の煮物	チンゲン菜の煮浸し	きゅうりの梅肉和え
	1人1食あたり 83 kcal 蛋白質 2.2 g	1人1食あたり 82 kcal 蛋白質 1.6 g	1人1食あたり 87 kcal 蛋白質 1.3 g	1人1食あたり 28 kcal 蛋白質 2.1 g	1人1食あたり 59 kcal 蛋白質 4.5 g	1人1食あたり 15 kcal 蛋白質 0.8 g	1人1食あたり 18 kcal 蛋白質 0.8 g
	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.3 g	食塩 0.7 g	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.9 g
	1人1食あたり 1383 kcal 蛋白質 40.4 g	1人1食あたり 1510 kcal 蛋白質 56.2 g	1人1食あたり 1583 kcal 蛋白質 50.4 g	1人1食あたり 1554 kcal 蛋白質 51.2 g	1人1食あたり 1490 kcal 蛋白質 53.5 g	1人1食あたり 1512 kcal 蛋白質 53.3 g	1人1食あたり 1511 kcal 蛋白質 55.0 g
	食塩 7.9 g	食塩 7.7 g	食塩 7.8 g	食塩 8.2 g	食塩 7.1 g	食塩 9.1 g	食塩 5.8 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9月15日(火)～2026年9月21日(月)

	火 15	水 16	木 17	金 18	土 19	日 20	月 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ハムエッグ	ウインナーのコンソメ煮	きのこソテー	肉団子のコンソメ煮	キャベツのドレッシング和え	ピーマンのソテー	厚焼き卵
	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	オニオンサラダ	れんこん金平	マカロニサラダ	チンゲン菜の炒め物
	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 347 kcal 蛋白質 9.1 g	エネルギー 343 kcal 蛋白質 5.8 g	エネルギー 386 kcal 蛋白質 6.8 g	エネルギー 334 kcal 蛋白質 8.9 g
	食塩 0.9 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g
昼食	米飯	米飯	ピビンバ丼(牛豚)	米飯	米飯	米飯	米飯
	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	厚揚げと里芋の煮物	醤油ラーメン(麺)	海老と卵の炒め物和風あん	寄せ鍋(豚)
	いんげんの胡麻和え	きゅうりとわかめの酢の物	味噌汁(人参・あげ)	もずく和え	茄子のそぼろ煮	揚げない大学いも	小松菜のおかか和え
	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(豆腐)	味噌汁(人参・あげ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	デザート(みかん缶)	味噌汁(青菜・椎茸)	デザート(カクテル缶)
	エネルギー 472 kcal 蛋白質 15.7 g	エネルギー 524 kcal 蛋白質 20.4 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 483 kcal 蛋白質 18.0 g	エネルギー 546 kcal 蛋白質 17.6 g	エネルギー 606 kcal 蛋白質 19.8 g	エネルギー 442 kcal 蛋白質 18.4 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	赤飯
	カレイの味噌マヨ焼き	鶏ごぼうイタ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	白身魚の香り揚げ
	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	味噌じゃこ大豆
	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	清し汁(えのき・わかめ)
	清し汁(はくさい・大根)	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)	
単品小	エネルギー 513 kcal 蛋白質 27.0 g	エネルギー 479 kcal 蛋白質 20.4 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 538 kcal 蛋白質 20.6 g	エネルギー 599 kcal 蛋白質 27.5 g	エネルギー 404 kcal 蛋白質 20.5 g	エネルギー 602 kcal 蛋白質 26.6 g
	食塩 3.8 g	食塩 2.8 g	食塩 3.5 g	食塩 3.6 g	食塩 2.8 g	食塩 3.5 g	食塩 3.1 g
	ひじきの煮物	金平ごぼう	ピーマンの甘辛炒め	ミニお好み焼き	きゅうりの浅漬け	オクラの昆布和え	かぼちやの煮物
	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 65 kcal 蛋白質 2.4 g	エネルギー 33 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー 12 kcal 蛋白質 0.4 g	エネルギー 20 kcal 蛋白質 1.0 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 1.2 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g	食塩 0.8 g	食塩 0.4 g	食塩 0.7 g
	エネルギー 1431 kcal 蛋白質 56.2 g	エネルギー 1408 kcal 蛋白質 48.3 g	エネルギー 1366 kcal 蛋白質 45.6 g	エネルギー 1401 kcal 蛋白質 48.8 g	エネルギー 1500 kcal 蛋白質 51.3 g	エネルギー 1416 kcal 蛋白質 48.1 g	エネルギー 1441 kcal 蛋白質 55.1 g
	食塩 8.4 g	食塩 5.9 g	食塩 8.1 g	食塩 7.5 g	食塩 10.6 g	食塩 7.7 g	食塩 8.0 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9月22日(火)～2026年9月28日(月)

	火 22	水 23	木 24	金 25	土 26	日 27	月 28
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	和風スパゲティ	スナッブえんどうのソテー	ピーマンの炒め物	温野菜サラダ	ハムエッグ	ジャーマンポテト	スクランブルエッグ
	ひじきサラダ	キャベツのﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和え	大根サラダ	キャベツのソテー	小松菜の炒め物	菜の花の塩だれ炒め	いんげんのソテー
	1ｷﾚｷﾞｰ 392 kcal 蛋白質 7.9 g	1ｷﾚｷﾞｰ 329 kcal 蛋白質 7.9 g	1ｷﾚｷﾞｰ 336 kcal 蛋白質 6.8 g	1ｷﾚｷﾞｰ 339 kcal 蛋白質 6.2 g	1ｷﾚｷﾞｰ 400 kcal 蛋白質 13.4 g	1ｷﾚｷﾞｰ 369 kcal 蛋白質 9.1 g	1ｷﾚｷﾞｰ 400 kcal 蛋白質 13.1 g
	食塩 0.8 g	食塩 0.9 g	食塩 0.9 g	食塩 0.7 g	食塩 0.9 g	食塩 1.5 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	散らし寿司	米飯	米飯	◆牛丼	米飯	米飯
	鶏肉の照り焼き	小松菜の和え物	肉巻きフライ	たぬきそば(麺)	はくさいの浅漬け	ピーマン肉詰めフライ	肉豆腐(豚)
	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	豆腐チャンプルー	味噌汁(しめじ・あげ)	人参しりしり	小松菜の和え物
	味噌汁(しめじ・玉ねぎ)		味噌汁(しめじ・わかめ)	デザート(パイン缶)		味噌汁(里芋・大根)	味噌汁(椎茸・わかめ)
	1ｷﾚｷﾞｰ 559 kcal 蛋白質 24.3 g	1ｷﾚｷﾞｰ 419 kcal 蛋白質 13.1 g	1ｷﾚｷﾞｰ 470 kcal 蛋白質 14.4 g	1ｷﾚｷﾞｰ 612 kcal 蛋白質 21.4 g	1ｷﾚｷﾞｰ 490 kcal 蛋白質 16.3 g	1ｷﾚｷﾞｰ 519 kcal 蛋白質 11.3 g	1ｷﾚｷﾞｰ 512 kcal 蛋白質 22.4 g
夕食	ピラフ	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ポトフ	グリルチキン野菜ソース	木の葉とじ	豚肉のオイスターソース炒め煮	あじの焼き南蛮漬け	ガリバタチキン	海老チリ
	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	オクラの胡麻和え	蒸ししゅうまい	茄子の煮物	チョレギサラダ
	オニオンサラダ	大根のピクルス	高野豆腐の煮物	ほうれん草のお浸し	いんげんの和え物	きゅうりとしらすの酢の物	カリフラワーの炒め物
		味噌汁(えのき・人参)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(えのき・わかめ)	味噌汁(青菜・里芋)	味噌汁(青菜・あげ)	中華スープ(玉ねぎ・人参)
単品小	がんもの煮物	炒り豆腐	カリフラワーのソテー	ブロッコリーの和え物	大豆桜えび	チンゲン菜の磯辺和え	金平ごぼう
	1ｷﾚｷﾞｰ 56 kcal 蛋白質 2.4 g	1ｷﾚｷﾞｰ 66 kcal 蛋白質 4.9 g	1ｷﾚｷﾞｰ 62 kcal 蛋白質 2.7 g	1ｷﾚｷﾞｰ 29 kcal 蛋白質 1.5 g	1ｷﾚｷﾞｰ 76 kcal 蛋白質 6.9 g	1ｷﾚｷﾞｰ 16 kcal 蛋白質 0.9 g	1ｷﾚｷﾞｰ 70 kcal 蛋白質 0.9 g
	食塩 0.6 g	食塩 0.6 g	食塩 0.5 g	食塩 0.6 g	食塩 0.8 g	食塩 0.7 g	食塩 0.4 g
	1ｷﾚｷﾞｰ 1524 kcal 蛋白質 51.3 g	1ｷﾚｷﾞｰ 1416 kcal 蛋白質 50.3 g	1ｷﾚｷﾞｰ 1357 kcal 蛋白質 43.3 g	1ｷﾚｷﾞｰ 1499 kcal 蛋白質 50.1 g	1ｷﾚｷﾞｰ 1479 kcal 蛋白質 56.2 g	1ｷﾚｷﾞｰ 1437 kcal 蛋白質 46.0 g	1ｷﾚｷﾞｰ 1525 kcal 蛋白質 49.7 g
	食塩 8.3 g	食塩 8.7 g	食塩 7.4 g	食塩 9.0 g	食塩 8.3 g	食塩 7.9 g	食塩 7.8 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9月29日(火)～2026年10月5日(月)

	火 29	水 30	木 1	金 2	土 3	日 4	月 5
朝食	米飯	米飯					
	肉団子のコンソメ煮	ブロッコリーの胡麻和え					
	マカロニサラダ	大豆の煮物					
	エネルギー - 401 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー - 331 kcal 蛋白質 12.0 g					
	食塩 0.8 g	食塩 1.2 g					
昼食	米飯	キーマカレー					
	鶏とポテトのケチャップ和え	スナップえんどうの炒め物					
	ピーマンのおかか煮	コンソメスープ					
	味噌汁(里芋・玉ねぎ)						
	エネルギー - 516 kcal 蛋白質 15.1 g	エネルギー - 667 kcal 蛋白質 21.8 g					
夕食	米飯	米飯					
	メルルーサの幽庵焼き	さばの味噌煮					
	切干大根の煮物	チンゲン菜の香味和え					
	ほうれん草のお浸し	キャベツのソテー					
	味噌汁(はくさい・あげ)	清し汁(豆腐)					
単品小	エネルギー - 428 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルギー - 533 kcal 蛋白質 23.1 g					
	食塩 3.0 g	食塩 4.0 g					
	春雨の中華和え	オニオンサラダ					
	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					
	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g					
	エネルギー - 1397 kcal 蛋白質 44.8 g	エネルギー - 1573 kcal 蛋白質 58.2 g					
	食塩 6.9 g	食塩 10.8 g					