

# 月間献立予定表（惣菜）

デリケア株式会社

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
6/1 (木)	米飯 茄子のミートソース煮 ごぼうサラダ	米飯 白身魚の香り揚げ ひじきの煮物 味噌汁(長手・ねぎ)	鮭の散らし寿司 小松菜のからし和え がんもの煮物 清し汁(そうめん・ねぎ)	オクラの和え物 腸活ゼリー(抹茶)
6/2 (金)	米飯 春菊の炒め物 オニオンサラダ	米飯 いかと里芋の煮物 はくさいの梅肉和え 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	米飯 ハンバーグ(C-818入リ)ス きゅうりの浅漬け たらこスバゲティ 味噌汁(あおさ)	ピーマンのかき醤油炒め 腸活ゼリー(和洋)
6/3 (土)	米飯 チキンボールのクリーム煮 チンゲン菜のソテー	米飯 醤油ラーメン しろなのお浸し デザート(パイン缶)	米飯 カレーのレモンペッパー焼き 塩だれキャベツ さつまいもの煮物 コンソメスープ	焼き餃子 腸活ゼリー(クアハ)
6/4 (日)	米飯 かぼちゃサラダ れんこんの炒め煮	米飯 タラのトマトソースかけ パプリカのバルサミコ酢マリネ きのこポタージュ	米飯 牛肉のオニオンソース炒め 小松菜の和え物 茄子の煮物 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	もやしのガーリックソテー 腸活ゼリー(マスカット)
6/5 (月)	米飯 肉団子のコンソメ煮 カリフラワーのソテー	米飯 八宝菜(豚) 蒸ししゅうまい 中華スープ	米飯 赤魚の幽庵焼き もずく和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(なめこ・ねぎ)	いんげんの中華和え 腸活ゼリー(紅茶)
6/6 (火)	米飯 ハムエッグ ピーンスサラダ	米飯 コロッケ ほうれん草の磯辺和え 味噌汁(椎茸・ねぎ)	梅しそご飯 ◆とん漬け焼き 冬瓜のそぼろ煮 けんちん汁	切干大根の煮物 腸活ゼリー(ピーチ)
6/7 (水)	米飯 温野菜サラダ スナップえんどうのソテー	米飯 ホキの味噌漬け焼き オクラの昆布和え 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 豆腐の卵きのことあんかけ 小松菜の柚子和え はくさいの炒め物 味噌汁(さつまいも・ねぎ)	茄子の揚げ浸し 腸活ゼリー(巨峰)
6/8 (木)	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め もやしの香味和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	豆ご飯 ぶり大根 ピーマンのソテー 味噌汁(里芋・ねぎ)	ミニお好み焼き 腸活ゼリー(マンゴー)
6/9 (金)	米飯 茄子のミートソース煮 カリフラワーのサラダ	米飯 メバルの煮つけ チンゲン菜の炒め物 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	米飯 ミンチカツ オクラのかき醤油和え ひじきの煮物 味噌汁(しめじ・ねぎ)	金平ごぼう 腸活ゼリー(抹茶)
6/10 (土)	米飯 卵とじ ブロッコリーのクリーム煮	米飯 しまほっけの塩麹焼き きゅうりのゆかり和え 味噌汁(しろな)	米飯 豚肉の炒め物 春菊のお浸し かぼちゃの煮物 清し汁(そうめん・ねぎ)	野菜コロッケ 腸活ゼリー(リフィイ)
6/11 (日)	米飯 ほうれん草のソテー キャベツの粒マスタード和え	キーマカレー ブロッコリーのサラダ デザート(黄桃缶)	米飯 白身魚の揚げ浸し チンゲン菜のピーナツ和え 厚揚げと大根の煮物 味噌汁(椎茸・ねぎ)	のり塩ポテト 腸活ゼリー(和洋)
6/12 (月)	米飯 ハムエッグ ピーマンのソテー	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋のしば漬け和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 グリルチキンバルサミコソース 海藻サラダ 豆腐のナゲット コンソメスープ	れんこんの炒め物 腸活ゼリー(クアハ)
6/13 (火)	米飯 肉団子のコンソメ煮 きゅうりのドレッシング和え	米飯 鮭じゃが 小松菜のお浸し 味噌汁(あおさ)	米飯 牛肉のおろしソース炒め しろなの香味和え ねぎ焼き 味噌汁(わかめ・ねぎ)	冷奴 腸活ゼリー(マスカット)
6/14 (水)	米飯 スクランブルエッグ ほうれん草の炒め物	米飯 海老フライ ナポリタン コンソメスープ	中華風炊き込みご飯 水きょうさ もやしの中華和え きゅうりのザーサイ和え	カリフラワーの甘酢和え 腸活ゼリー(紅茶)
6/15 (木)	米飯 ブロッコリーのソテー ピーンスサラダ	米飯 親子とじ(鶏) いんげんの胡麻和え 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	米飯 鯛の幽庵焼き 春菊の磯辺和え さつまいもの煮物 清し汁(しめじ・ねぎ)	焼き茄子 腸活ゼリー(巨峰)

# 月間献立予定表（惣菜）

デリケア惣菜木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
6/16 (金)	米飯 こほうサラダ じゃこビーマン	米飯 焼きそば チンゲン菜のお浸し 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 ホキの西京焼き 冬瓜のかに棒あんかけ かつおえんどうのおかか和え 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	いとこ煮  腸活ゼリー(ピーチ)
6/17 (土)	米飯 シャーマンポテト ほうれん草のソテー	米飯 麻婆豆腐(C-8材併入) もやしナムル 生姜スープ	米飯 あじのなめろうフライ フロccoliのこま和え 大豆桜えび 味噌汁(わかめ・ねぎ)	蒸ししゅうまい  腸活ゼリー(マンゴー)
6/18 (日)	米飯 卵とじ カリフラワーのドレッシング和え	米飯 赤魚の照り焼き 塩だれきゅうり 味噌汁(はくさい)	米飯 芋子煮(牛) しろうなのからし和え ビーマンの甘辛炒め 味噌汁(あおさ)	ひじきの煮物  腸活ゼリー(カティアイ)
6/19 (月)	米飯 いんげんの炒め物 玉ねぎのボン酢和え	米飯 鶏肉の唐揚げ 春菊のピーナツ和え 味噌汁(豆腐・ねぎ)	洋風さつまいもご飯 ホークチャップ 春雨サラダ コンソメスープ	大根の煮物  腸活ゼリー(抹茶)
6/20 (火)	米飯 ハムエッグ スナッパえんどうのソテー	米飯 肉うどん オクラの昆布和え デザート(みかん缶)	米飯 しまほっけの塩焼き 小松菜のお浸し 卵の花 味噌汁(えのき・ねぎ)	れんこん金平  腸活ゼリー(グアバ)
6/21 (水)	米飯 加子のミートソース煮 じゃこビーマン	米飯 ◆姫路おでん もずく和え 味噌汁(椎茸・ねぎ)	米飯 白身魚の南蛮漬け カリフラワーのソテー ほうれん草の香味和え 味噌汁(里芋・ねぎ)	はくさいの炒め物  腸活ゼリー(和洋)
6/22 (木)	米飯 スクランブルエッグ オニオンサラダ	米飯 カレーの酒粕焼き スナッパえんどうの梅肉和え 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 豚しゃぶおろしボン酢かけ こほうのすんだ和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	高野豆腐の煮物  腸活ゼリー(マスカット)
6/23 (金)	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	米飯 豆乳鍋(牛) 長芋のしば漬け和え 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き ポテトサラダ フロccoliの炒め物 オードブル入りミネストローネ	卵とじ  腸活ゼリー(紅茶)
6/24 (土)	米飯 ハムエッグ こほうの炒め煮	ボークカレーライス チーズサラダ デザート(白桃缶)	米飯 タラと野菜の特製こまだれ ほうれん草のきなこ味噌和え 加子の揚げ浸し 清し汁(そうめん・ねぎ)	きのこソテー  腸活ゼリー(巨峰)
6/25 (日)	米飯 マカロニサラダ スナッパえんどうのソテー	米飯 ◆とんかつ味噌だれ 小松菜とたくあん炒め物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 さばの塩焼き オクラのかき醤油和え かぼちゃの煮物 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	パプリカのピクルス  腸活ゼリー(抹茶)
6/26 (月)	米飯 卵とじ きゅうりのサラダ	米飯 いかと厚揚げのチリソースかけ ねぎ焼き 中華スープ	米飯 さわらの胡麻照り焼き 春菊のおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	キャベツのザーサイ和え  腸活ゼリー(マンゴー)
6/27 (火)	米飯 ビーマンのソテー れんこんサラダ	米飯 鮭のムニエル フロccoliのハーブマスト和え コンソメスープ	米飯 筑前煮(鶏) いんげんのピーナツ和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	豆腐のナゲット  腸活ゼリー(カティアイ)
6/28 (水)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 オニオンサラダ	米飯 豚肉の甘辛炒め きゅうりの浅漬け 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 フカの煮つけ 春雨のたらこ和え チンゲン菜の炒め物 味噌汁(しめじ・ねぎ)	卵の花  腸活ゼリー(ピーチ)
6/29 (木)	米飯 ビーンズサラダ 小松菜のソテー	米飯 冷やし中華 しろうなのからし和え デザート(パイン缶)	米飯 鶏肉の酒粕焼き もずく和え 野菜コロッケ 清し汁(豆腐・ねぎ)	冬瓜の煮物  腸活ゼリー(和洋)
6/30 (金)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 鯛の塩麹焼き オクラの昆布和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 すき焼き(牛) きゅうりとかに棒の酢の物 さつまいもの煮物 味噌汁(えのき・ねぎ)	和風スパゲティ  腸活ゼリー(グアバ)

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(通常／A／禁止食)  
年月日：2023年6月1日(木)～2023年6月7日(水)

	木 1	金 2	土 3	日 4	月 5	火 6	水 7
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	茄子のミートソース煮	春菊の炒め物	チキンボールのクリーム煮	かぼちゃサラダ	肉団子のコンソメ煮	ハムエッグ	温野菜サラダ
	ごぼうサラダ	オニオンサラダ	チンゲン菜のソテー	れんこんの炒め煮	カリフラワーのソテー	ビーンズサラダ	スナッブえんどうのソテー
	1人1食あたり 360 kcal 蛋白質 8.1 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 367 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 351 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 1.5 g	1人1食あたり 432 kcal 蛋白質 6.2 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 386 kcal 蛋白質 11.6 g 食塩 1.2 g	1人1食あたり 451 kcal 蛋白質 15.9 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 348 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.6 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	白身魚の香り揚げ	いかと里芋の煮物	醤油ラーメン	タラのトマトソースかけ	八宝菜(豚)	コロッケ	ホキの味噌漬け焼き
	ひじきの煮物	はくさいの梅肉和え	しろなのお浸し	パプリカのバルサミコ酢マリネ	蒸ししゅうまい	ほうれん草の磯辺和え	オクラの昆布和え
	味噌汁(長芋・ねぎ)	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	デザート (パイナップル)	きのこポタージュ	中華スープ	味噌汁(椎茸・ねぎ)	清し汁 (わかめ・ねぎ)
	1人1食あたり 561 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 1.9 g	1人1食あたり 459 kcal 蛋白質 24.3 g 食塩 3.9 g	1人1食あたり 551 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 6.9 g	1人1食あたり 468 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 3.4 g	1人1食あたり 451 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 3.5 g	1人1食あたり 527 kcal 蛋白質 13.2 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 402 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 2.9 g
夕食	鮭の散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯	梅しそご飯	米飯
	小松菜のからし和え	ハンバーグ(C-8オイルソース)	カレイのレモンペッパー焼き	牛肉のオイスターソース炒め	赤魚の幽庵焼き	◆とん漬け焼き	豆腐の卵きのこあんかけ
	がんもの煮物	きゅうりの浅漬け	塩だれキャベツ	小松菜の和え物	もずく和え	冬瓜のそぼろ煮	小松菜の柚子和え
	清し汁(そうめん・ねぎ)	たらこスパゲティ	さつまいもの煮物	茄子の煮物	長芋の醤油炒め	けんちん汁	はくさいの炒め物
	1人1食あたり 493 kcal 蛋白質 16.8 g 食塩 4.5 g	1人1食あたり 589 kcal 蛋白質 17.3 g 食塩 4.5 g	1人1食あたり 505 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 3.9 g	1人1食あたり 635 kcal 蛋白質 23.2 g 食塩 4.5 g	1人1食あたり 448 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 579 kcal 蛋白質 27.9 g 食塩 4.5 g	1人1食あたり 573 kcal 蛋白質 23.8 g 食塩 4.5 g
単品小	オクラの和え物	ピーマンのかき醤油炒め	焼き餃子	もやしのガーリックソテー	いんげんの中華和え	切干大根の煮物	茄子の揚げ浸し
	1人1食あたり 42 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 1.0 g	1人1食あたり 62 kcal 蛋白質 2.9 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 57 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 58 kcal 蛋白質 3.6 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 45 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 47 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g
	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(グレープ)	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(巨峰)
単品デ	1人1食あたり 54 kcal 蛋白質 0.1 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 50 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 48 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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	1人1食あたり 1510 kcal 蛋白質 47.8 g 食塩 8.6 g	1人1食あたり 1526 kcal 蛋白質 52.7 g 食塩 10.0 g	1人1食あたり 1514 kcal 蛋白質 52.0 g 食塩 12.9 g	1人1食あたり 1644 kcal 蛋白質 51.1 g 食塩 9.4 g	1人1食あたり 1378 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 8.8 g	1人1食あたり 1656 kcal 蛋白質 58.3 g 食塩 9.3 g	1人1食あたり 1420 kcal 蛋白質 51.1 g 食塩 8.7 g

＜献立表＞

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(通常／A／禁止食)  
年月日：2023年6月8日(木)～2023年6月14日(水)

	木 8	金 9	土 10	日 11	月 12	火 13	水 14
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	じゃがいものソテー	茄子のミートソース煮	卵とじ	ほうれん草のソテー	ハムエッグ	肉団子のコンソメ煮	スクランブルエッグ
	オニオンサラダ	カリフラワーのサラダ	ブロッコリーのクリーム煮	キャベツの粒マスタード和え	ピーマンのソテー	きゅうりのドレッシング和え	ほうれん草の炒め物
	エネルギー 370 kcal 蛋白質 7.8 g	エネルギー 343 kcal 蛋白質 8.3 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 15.5 g	エネルギー 391 kcal 蛋白質 9.0 g	エネルギー 418 kcal 蛋白質 13.7 g	エネルギー 382 kcal 蛋白質 10.6 g	エネルギー 398 kcal 蛋白質 14.1 g
	食塩 0.9 g	食塩 0.6 g	食塩 1.4 g	食塩 1.0 g	食塩 0.8 g	食塩 1.1 g	食塩 0.9 g
昼食	米飯	米飯	米飯	キーマカレー	米飯	米飯	米飯
	鶏肉のトウチジャン炒め	メバルの煮つけ	しまほっけの塩麹焼き	ブロッコリーのサラダ	豚肉と野菜の炊き合わせ	鮭じゃが	海老フライ
	もやしの香味和え	チンゲン菜の炒め物	きゅうりのゆかり和え	デザート(黄桃缶)	長芋のしば漬け和え	小松菜のお浸し	ナポリタン
	味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(しろな)		味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	コンソメスープ
	エネルギー 572 kcal 蛋白質 22.0 g	エネルギー 486 kcal 蛋白質 21.5 g	エネルギー 355 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルギー 595 kcal 蛋白質 16.6 g	エネルギー 426 kcal 蛋白質 18.5 g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 20.5 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 14.5 g
夕食	豆ご飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯
	ぶり大根	ミンチカツ	豚肉の炒め物	白身魚の揚げ浸し	グリルチキンバルサミコソース	牛肉のおろしソース炒め	水ぎょうざ
	ピーマンのソテー	オクラのかき醤油和え	春菊のお浸し	チンゲン菜のピーナツ和え	海藻サラダ	しろなの香味和え	もやしの中華和え
	味噌汁(里芋・ねぎ)	ひじきの煮物	かぼちゃの煮物	厚揚げと大根の煮物	豆腐のナゲット	ねぎ焼き	きゅうりのザーサイ和え
		味噌汁(しめじ・ねぎ)	清し汁(そうめん・ねぎ)	味噌汁(椎茸・ねぎ)	コーンスープ	味噌汁(わかめ・ねぎ)	
単品小	エネルギー 607 kcal 蛋白質 24.8 g	エネルギー 626 kcal 蛋白質 16.0 g	エネルギー 596 kcal 蛋白質 26.0 g	エネルギー 619 kcal 蛋白質 24.3 g	エネルギー 718 kcal 蛋白質 26.2 g	エネルギー 595 kcal 蛋白質 21.9 g	エネルギー 520 kcal 蛋白質 20.7 g
	食塩 3.8 g	食塩 3.8 g	食塩 3.2 g	食塩 2.5 g	食塩 3.8 g	食塩 4.1 g	食塩 6.1 g
	ミニお好み焼き	金平ごぼう	野菜コロッケ	のり塩ポテト	れんこんの炒め物	冷奴	カリフラワーの甘酢和え
	エネルギー 35 kcal 蛋白質 1.3 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー 70 kcal 蛋白質 1.1 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.8 g	エネルギー 83 kcal 蛋白質 1.7 g	エネルギー 27 kcal 蛋白質 2.3 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 1.9 g
	食塩 0.5 g	食塩 0.4 g	食塩 0.2 g	食塩 0.2 g	食塩 0.6 g	食塩 0.4 g	食塩 0.6 g
単品デ	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(ソルティライチ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(クアハ)	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)
	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g	エネルギー 37 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 48 kcal 蛋白質 0.0 g
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g
	エネルギー 1632 kcal 蛋白質 55.9 g	エネルギー 1581 kcal 蛋白質 46.8 g	エネルギー 1459 kcal 蛋白質 61.0 g	エネルギー 1692 kcal 蛋白質 50.7 g	エネルギー 1695 kcal 蛋白質 60.1 g	エネルギー 1530 kcal 蛋白質 55.3 g	エネルギー 1628 kcal 蛋白質 51.2 g
	食塩 9.0 g	食塩 8.3 g	食塩 7.1 g	食塩 6.5 g	食塩 7.7 g	食塩 8.5 g	食塩 10.6 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(通常／A／禁止食)  
年月日：2023年6月15日(木)～2023年6月21日(水)

	木 15	金 16	土 17	日 18	月 19	火 20	水 21
朝食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	ブロッコリーのソテー	ごぼうサラダ	ジャーマンポテト	卵とじ	いんげんの炒め物	ハムエッグ	茄子のミートソース煮
	ビーンズサラダ	じゃこピーマン	ほうれん草のソテー	カリフラワーのドレッシング和え	玉ねぎのポン酢和え	スナップえんどうのソテー	じゃこピーマン
	1人1食あたり 381 kcal 蛋白質 9.5 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 358 kcal 蛋白質 9.8 g 食塩 1.2 g	1人1食あたり 333 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 1.0 g	1人1食あたり 408 kcal 蛋白質 14.9 g 食塩 1.1 g	1人1食あたり 312 kcal 蛋白質 6.7 g 食塩 1.2 g	1人1食あたり 422 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 346 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 1.3 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	親子とじ(鶏)	焼きそば	麻婆豆腐(C-8オイル入)	赤魚の照り焼き	鶏肉の唐揚げ	肉うどん	◆姫路おでん
	いんげんの胡麻和え	チンゲン菜のお浸し	もやしのナムル	塩だれきゅうり	春菊のピーナツ和え	オクラの昆布和え	もずく和え
	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(なめこ・ねぎ)	生姜スープ	味噌汁(はくさい)	味噌汁(豆腐・ねぎ)	デザート(みかん缶)	味噌汁(椎茸・ねぎ)
	1人1食あたり 578 kcal 蛋白質 25.2 g 食塩 3.6 g	1人1食あたり 560 kcal 蛋白質 17.8 g 食塩 4.5 g	1人1食あたり 505 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 3.7 g	1人1食あたり 444 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 2.5 g	1人1食あたり 647 kcal 蛋白質 27.0 g 食塩 1.8 g	1人1食あたり 632 kcal 蛋白質 18.4 g 食塩 4.7 g	1人1食あたり 415 kcal 蛋白質 15.9 g 食塩 4.0 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	洋風さつまいもご飯	米飯	米飯
	鯛の幽庵焼き	ホキの西京焼き	あじのなめろうフライ	芋子煮(牛)	ポークチャップ	しまほっけの塩焼き	白身魚の南蛮漬け
	春菊の磯辺和え	冬瓜のかに棒あんかけ	ブロッコリーのごま和え	しろなのからし和え	春雨サラダ	小松菜のお浸し	カリフラワーのソテー
	さつまいもの煮物	スナップ えんどうのおかか和え	大豆桜えび	ピーマンの甘辛炒め	コンソメスープ	卵の花	ほうれん草の香味和え
	清し汁(しめじ・ねぎ)	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	味噌汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(あおさ)		味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(里芋・ねぎ)
	1人1食あたり 431 kcal 蛋白質 19.5 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 450 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 3.9 g	1人1食あたり 515 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 3.0 g	1人1食あたり 579 kcal 蛋白質 19.7 g 食塩 3.9 g	1人1食あたり 622 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.6 g	1人1食あたり 454 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 3.0 g	1人1食あたり 564 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.6 g
単品小	焼き茄子	いとこ煮	蒸ししゅうまい	ひじきの煮物	大根の煮物	れんこん金平	はくさいの炒め物
	1人1食あたり 16 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 82 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 82 kcal 蛋白質 1.6 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 59 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 27 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 83 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 47 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g
単品デ	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(サルティフィ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(グアバ)	腸活ゼリー(オレンジ)
	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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 37 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 54 kcal 蛋白質 0.1 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 49 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	1人1食あたり 1456 kcal 蛋白質 55.0 g 食塩 8.3 g	1人1食あたり 1500 kcal 蛋白質 50.9 g 食塩 10.6 g	1人1食あたり 1483 kcal 蛋白質 48.5 g 食塩 8.4 g	1人1食あたり 1527 kcal 蛋白質 57.9 g 食塩 8.6 g	1人1食あたり 1662 kcal 蛋白質 58.1 g 食塩 7.2 g	1人1食あたり 1641 kcal 蛋白質 55.3 g 食塩 9.4 g	1人1食あたり 1421 kcal 蛋白質 51.1 g 食塩 9.6 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(通常／A／禁止食)  
年月日：2023年6月22日(木)～2023年6月28日(水)

	木 22	金 23	土 24	日 25	月 26	火 27	水 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	肉団子のコンソメ煮	ハムエッグ	マカロニサラダ	卵とじ	ピーマンのソテー	チキンボールのコンソメ煮
	オニオンサラダ	チンゲン菜のソテー	ごぼうの炒め煮	スナッペンどうのソテー	きゅうりのサラダ	れんこんサラダ	オニオンサラダ
	1人1食あたり 430 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 360 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.3 g	1人1食あたり 436 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 427 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 1.0 g	1人1食あたり 407 kcal 蛋白質 13.7 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 347 kcal 蛋白質 6.0 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 368 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 1.1 g
昼食	米飯	米飯	ポークカレーライス	米飯	米飯	米飯	米飯
	カレイの酒粕焼き	豆乳鍋(牛)	チーズサラダ	◆とんかつ味噌だれ	いかと厚揚げのチリソースかけ	鮭のムニエル	豚肉の甘辛炒め
	スナッペンどうの梅肉和え 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	長芋のしば漬け和え 味噌汁(なめこ・ねぎ)	デザート(白桃缶)	小松菜とたくあんの炒め物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	ねぎ焼き 中華スープ	ブロッコリーのハニーマスタード和え コンソメスープ	きゅうりの浅漬け 味噌汁(わかめ・ねぎ)
	1人1食あたり 370 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 3.6 g	1人1食あたり 478 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 664 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 4.0 g	1人1食あたり 552 kcal 蛋白質 15.1 g 食塩 2.3 g	1人1食あたり 533 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 477 kcal 蛋白質 21.4 g 食塩 2.3 g	1人1食あたり 542 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 3.1 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	豚しゃぶおろしポン酢かけ	鶏肉のオレンジマーマレード焼き	タラと野菜の特製ごまだれ	さばの塩焼き	さわらの胡麻照り焼き	筑前煮(鶏)	フカの煮つけ
	ごぼうのずんだ和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	ポテトサラダ ブロッコリーの炒め物 オートミール入りミネストローネ	ほうれん草のきなこ味噌和え 茄子の揚げ浸し 清し汁(そうめん・ねぎ)	オクラのかき醤油和え かぼちやの煮物 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	春菊のおかか和え 大豆の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	いんげんのピーナツ和え ひじきの煮物 味噌汁(あおさ)	春雨のたらこ和え チンゲン菜の炒め物 味噌汁(しめじ・ねぎ)
	1人1食あたり 579 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 2.8 g	1人1食あたり 778 kcal 蛋白質 29.6 g 食塩 4.3 g	1人1食あたり 474 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 510 kcal 蛋白質 24.0 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 558 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 574 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 3.6 g	1人1食あたり 609 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 4.7 g
単品小	高野豆腐の煮物	卵とじ	きのこソテー	パプリカのピクルス	キャベツのザーサイ和え	豆腐のナゲット	卵の花
	1人1食あたり 49 kcal 蛋白質 3.0 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 112 kcal 蛋白質 8.0 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 72 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 38 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 12 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 1.4 g	1人1食あたり 118 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 68 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g
	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(カルティイ仔)	腸活ゼリー(ピーチ)
単品デ	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 48 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 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	1人1食あたり 37 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 1479 kcal 蛋白質 64.3 g 食塩 8.3 g	1人1食あたり 1776 kcal 蛋白質 67.7 g 食塩 9.7 g	1人1食あたり 1696 kcal 蛋白質 59.5 g 食塩 8.5 g	1人1食あたり 1581 kcal 蛋白質 49.1 g 食塩 7.4 g	1人1食あたり 1558 kcal 蛋白質 68.0 g 食塩 8.9 g	1人1食あたり 1553 kcal 蛋白質 50.8 g 食塩 7.2 g	1人1食あたり 1637 kcal 蛋白質 53.9 g 食塩 9.9 g

<献立表>

現場：デリケア㈱茨木工場  
献立種類：惣菜(通常／A／禁止食)  
年月日：2023年6月29日(木)～2023年7月5日(水)

	木 29	金 30	土 1	日 2	月 3	火 4	水 5
朝食	米飯	米飯					
	ビーンズサラダ	スクランブルエッグ					
	小松菜のソテー	カリフラワーの炒め物					
	エネルギー 373 kcal 蛋白質 8.5 g	エネルギー 412 kcal 蛋白質 15.3 g					
	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g					
昼食	米飯	米飯					
	冷やし中華	鯛の塩麹焼き					
	しろなのからし和え	オクラの昆布和え					
	デザート(パイ缶)	味噌汁(玉ねぎ・人参)					
	エネルギー 606 kcal 蛋白質 16.7 g	エネルギー 342 kcal 蛋白質 17.1 g					
夕食	米飯	米飯					
	鶏肉の酒粕焼き	すき焼き(牛)					
	もずく和え	きゅうりとかに棒の酢の物					
	野菜コロッケ	さつまいもの煮物					
	清し汁(豆腐・ねぎ)	味噌汁(えのき・ねぎ)					
単品小	エネルギー 605 kcal 蛋白質 25.7 g	エネルギー 649 kcal 蛋白質 20.5 g					
	食塩 4.0 g	食塩 4.2 g					
	冬瓜の煮物	和風スパゲティ					
	エネルギー 28 kcal 蛋白質 0.9 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 2.4 g					
	食塩 0.3 g	食塩 0.4 g					
単品デ	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(グレープ)					
	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g					
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g					
	エネルギー 1661 kcal 蛋白質 51.8 g	エネルギー 1516 kcal 蛋白質 55.3 g					
	食塩 9.6 g	食塩 8.5 g					