

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
9/1 (金)	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 メバルの南部焼き しろなのお浸し 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 ミンチカツ スナッフえんどうのソテー 厚揚げと大根の煮物 コンソメスープ	焼き餃子 腸活ゼリー(クアハ)
9/2 (土)	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 牛肉のいんげんソース炒め 小松菜のお浸し 茄子の煮物 味噌汁(えのき・ねぎ)	もやしのガーリックソテー 腸活ゼリー(マスカット)
9/3 (日)	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 赤魚の照り焼き 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)
9/4 (月)	米飯 しろな炒め物 ビーンズサラダ	キーマカレー フロccoliのサラダ デザート(みかん缶)	米飯 豚肉と大根の胡麻味噌炒め ほうれん草の磯辺和え 里芋のそぼろ煮 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	キャベツのソテー 腸活ゼリー(巨峰)
9/5 (火)	米飯 温野菜サラダ スナッフえんどうの炒め物	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 豆腐の卵きこあんかけ 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(マンゴー)
9/6 (水)	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)	サラダ散らし ビーマンのソテー なめこのおろし和え 味噌汁(里芋・ねぎ)	ミニお好み焼き 腸活ゼリー(ピーチ)
9/7 (木)	米飯 茄子のミートソース煮 カリフラワーのサラダ	米飯 カレイのレモンペッパー焼き チンゲン菜の炒め物 コンソメスープ	米飯 とんかつ 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)
9/8 (金)	米飯 ベーコンエッグ フロccoli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(大根・ねぎ)	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(ブルーベリー)
9/9 (土)	米飯 ほうれん草のソテー カリフラワーのドレッシング和え	米飯 ◆うどんすき風 たこ焼き 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 卵の花 味噌汁(椎茸・ねぎ)	しろな和え物 腸活ゼリー(和梨)
9/10 (日)	米飯 ハムエッグ ビーマンのソテー	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋のしぼ漬け和え 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 グリルチキンバルサミソース 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)
9/11 (月)	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)
9/12 (火)	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 水きょうざ 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)
9/13 (水)	米飯 フロccoliのソテー ビーンズサラダ	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)
9/14 (木)	米飯 こほうサラダ じゃこビーマン	米飯 寄せ鍋(豚) 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 大根のかにかばあんかけ スナッフ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)
9/15 (金)	米飯 ジャーマンポテト ほうれん草のソテー	米飯 麻婆春雨(C-8お仏入) もやしのナムル 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)

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
9/16 (土)	米飯 鶏野菜きのこ玉子焼き カリフラワーのドレッシング和え	米飯 さばの塩麹焼き 塩だれきゅうり 味噌汁(はくさい)	米飯 芋子煮(牛) しゅうなのからし和え ピーマンの甘辛炒め 味噌汁(あおさ)	ひじきの煮物 腸活ゼリー(抹茶)
9/17 (日)	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(油揚げ・ねぎ)	米飯 ポークチャップ 春雨サラダ 加子の甘辛炒め コンソメスープ	大根の煮物 腸活ゼリー(リフィライチ)
9/18 (月)	米飯 ベーコンエッグ スナッフえんどうのソテー	米飯 しまほっけの塩焼き オクラの昆布和え 味噌汁(えのぎ・ねぎ)	赤飯 秋の筑前煮(鶏) うさぐ 清し汁(豆腐・ねぎ)	れんこん金平 腸活ゼリー(和洋)
9/19 (火)	米飯 加子のミートソース煮 じゃこピーマン	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(グアバ)
9/20 (水)	米飯 スクランブルエッグ オニオンサラダ	米飯 カレイの酒粕焼き スナッフえんどうの梅肉和え 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 豚肉の生姜炒め こぼろのすんだ和え 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)
9/21 (木)	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	米飯 ◆豆乳担々麺 長芋のしほ漬け和え デザート(白桃缶)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き ポテトサラダ フロッコリーの炒め物 オードブル入りミネストローネ	ねぎ焼き 腸活ゼリー(紅茶)
9/22 (金)	米飯 ハムエッグ こぼろの炒め煮	ボークカレーライス チーズサラダ デザート(パイン缶)	米飯 タラと野菜のごまだれかけ ほうれん草のきなこと味噌和え 茄子の揚げ浸し 清し汁(そうめん・ねぎ)	きのこソテー 腸活ゼリー(ピーチ)
9/23 (土)	米飯 コールスローサラダ スナッフえんどうのソテー	米飯 牛肉コロッケ 小松菜とたくあん炒め物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	米飯 赤魚の幽庵焼き 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(巨峰)
9/24 (日)	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)
9/25 (月)	米飯 ピーマンのソテー れんこんサラダ	米飯 鮭のムニエル フロッコリーの粒マサド和え コンソメスープ	米飯 カリバタチキン 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(抹茶)
9/26 (火)	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 ぶりの煮つけ 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(リフィライチ)
9/27 (水)	米飯 ビーンズサラダ 小松菜のソテー	米飯 焼きそば しゅうなのからし和え 味噌汁(椎茸・ねぎ)	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)	大根の煮物 腸活ゼリー(和洋)
9/28 (木)	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 すぎ焼き(牛) きゅうりとかに棒の酢の物 さつまいもの煮物 味噌汁(えのぎ・ねぎ)	和風スパゲティ 腸活ゼリー(グアバ)
9/29 (金)	米飯 温野菜サラダ ほうれん草の炒め物	そぼろ丼 大根のピクルス 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 さばの煮つけ いんげんのお浸し 金平こぼろ 味噌汁(あおさ)	じゃがいものソテー 腸活ゼリー(マスカット)
9/30 (土)	米飯 ウィンナーのコンソメ煮 じゃこピーマン	米飯 豚肉の照りマヨ生姜炒め 春菊のお浸し 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 白身魚の磯辺揚げ スナッフえんどうのおかか和え 長芋の醤油炒め 味噌汁(小松菜)	茄子の煮物 腸活ゼリー(紅茶)

<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9月1日(金)～2023年9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
	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	しろなの炒め物	温野菜サラダ	じゃがいものソテー	茄子のミートソース煮
	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	スナッペンどうの炒め物	オニオンサラダ	カリフラワーのサラダ
	1人1食あたり 353 kcal 蛋白質 9.1 g 食塩 1.7 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 368 kcal 蛋白質 9.3 g 食塩 1 g	1人1食あたり 348 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.6 g	1人1食あたり 370 kcal 蛋白質 7.8 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 343 kcal 蛋白質 8.3 g 食塩 0.6 g
昼食	米飯	米飯	米飯	キーマカレー	米飯	米飯	米飯
	メバルの南部焼き	タラのトマトソースかけ	八宝菜(豚)	ブロッコリーのサラダ	ホキの味噌漬け焼き	鶏肉のトウチジャン炒め	カレイのレモンベツパー焼き
	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	デザート(みかん缶)	オクラの昆布和え	もやしの香味和え	チンゲン菜の炒め物
	味噌汁(わかめ・ねぎ)	きのこポタージュ	中華スープ		清し汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(えのき・ねぎ)	コンソメスープ
	1人1食あたり 437 kcal 蛋白質 19.9 g 食塩 2.3 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 735 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 3.7 g	1人1食あたり 402 kcal 蛋白質 18.7 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 572 kcal 蛋白質 22.0 g 食塩 3.5 g	1人1食あたり 437 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 2.9 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	サラダ散らし	米飯
	ミンチカツ	牛肉のオスターソース炒め	赤魚の照り焼き	豚肉と大根の胡麻味噌炒め	豆腐の卵きのこあんかけ	ピーマンのソテー	とんかつ
	スナッペンどうのソテー	小松菜のお浸し	もずく和え	ほうれん草の磯辺和え	小松菜の柚子和え	なめこのおろし和え	オクラのかき醤油和え
	厚揚げと大根の煮物	茄子の煮物	長芋の醤油炒め	里芋のそぼろ煮	はくさいの炒め物	味噌汁(里芋・ねぎ)	ひじきの煮物
	コンソメスープ	味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(なめこ・ねぎ)	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	味噌汁(さつまいも・ねぎ)		味噌汁(しめじ・ねぎ)
	1人1食あたり 666 kcal 蛋白質 17.9 g 食塩 3.2 g	1人1食あたり 621 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 4.3 g	1人1食あたり 473 kcal 蛋白質 20.9 g 食塩 3.1 g	1人1食あたり 551 kcal 蛋白質 27.2 g 食塩 3.9 g	1人1食あたり 573 kcal 蛋白質 23.8 g 食塩 4.5 g	1人1食あたり 495 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 3.9 g	1人1食あたり 610 kcal 蛋白質 17.8 g 食塩 3.7 g
単品小	焼き餃子	もやしのガーリックソテー	いんげんの中巻和え	キャベツのソテー	茄子の揚げ浸し	ミニお好み焼き	金平ごぼう
	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 72 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 47 kcal 蛋白質 1.0 g 食塩 0.4 g	1人1食あたり 35 kcal 蛋白質 1.3 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 72 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 0.4 g
単品デ	腸活ゼリー(ｸﾞﾏｰﾊﾟﾝ)	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(ﾏﾝｺﾞｰ)	腸活ゼリー(ﾋｰﾁ)	腸活ゼリー(抹茶)
	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 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 1563 kcal 蛋白質 49.2 g 食塩 7.8 g	1人1食あたり 1630 kcal 蛋白質 51.4 g 食塩 9.2 g	1人1食あたり 1403 kcal 蛋白質 52.6 g 食塩 8.8 g	1人1食あたり 1859 kcal 蛋白質 65.3 g 食塩 9.3 g	1人1食あたり 1418 kcal 蛋白質 51.1 g 食塩 8.7 g	1人1食あたり 1522 kcal 蛋白質 45.2 g 食塩 9.1 g	1人1食あたり 1516 kcal 蛋白質 47.8 g 食塩 7.9 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9月8日(金)～2023年9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
	ベーコンエッグ	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	ブロッコリーのソテー	ごぼうサラダ
	ブロッコリーのクリーム煮	カリフラワーのドレッシング和え	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	ビーンズサラダ	じゃこピーマン
	エネルギー 408 kcal 蛋白質 15.0 g 食塩 1.2 g	エネルギー 363 kcal 蛋白質 9.4 g 食塩 0.9 g	エネルギー 418 kcal 蛋白質 13.7 g 食塩 0.8 g	エネルギー 382 kcal 蛋白質 10.6 g 食塩 1.1 g	エネルギー 398 kcal 蛋白質 14.1 g 食塩 0.9 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 9.5 g 食塩 0.8 g	エネルギー 350 kcal 蛋白質 8.2 g 食塩 0.8 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	しまほっけの塩麹焼き	◆うどんすき風	豚肉と野菜の炊き合わせ	鮭じゃが	海老フライ	親子とじ(鶏)	寄せ鍋(豚)
	きゅうりのゆかり和え	たこ焼き	長芋のしば漬け和え	小松菜のお浸し	ナポリタン	いんげんの胡麻和え	チンゲン菜のお浸し
	味噌汁(大根・ねぎ)	デザート(黄桃缶)	味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	コンソメスープ	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(なめこ・ねぎ)
	エネルギー 357 kcal 蛋白質 18.2 g 食塩 2.0 g	エネルギー 572 kcal 蛋白質 16.9 g 食塩 4.6 g	エネルギー 428 kcal 蛋白質 18.6 g 食塩 2.4 g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 2.6 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 14.5 g 食塩 2.7 g	エネルギー 578 kcal 蛋白質 25.2 g 食塩 3.5 g	エネルギー 438 kcal 蛋白質 21.0 g 食塩 3.8 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	中華風炊き込みご飯	米飯	米飯
	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	鯛の幽庵焼き	ホキの西京焼き
	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	春菊の磯辺和え	大根のかに棒あんかけ
	かぼちゃの煮物	卵の花	豆腐のナゲット	ねぎ焼き	きゅうりのザーサイ和え	さつまいもの煮物	ｽｯﾌﾟ えんどうのおかか和え
	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)		清し汁(しめじ・ねぎ)	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)
	エネルギー 596 kcal 蛋白質 26.0 g 食塩 3.2 g	エネルギー 634 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 718 kcal 蛋白質 26.2 g 食塩 3.8 g	エネルギー 595 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 4.1 g	エネルギー 520 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 6.1 g	エネルギー 447 kcal 蛋白質 20.2 g 食塩 3.0 g	エネルギー 450 kcal 蛋白質 20.6 g 食塩 3.8 g
単品小	野菜コロッケ	しろなの和え物	れんこんの炒め物	冷奴	カリフラワーの甘酢和え	焼き茄子	いとこ煮
	エネルギー 70 kcal 蛋白質 1.1 g 食塩 0.2 g	エネルギー 27 kcal 蛋白質 1.8 g 食塩 0.6 g	エネルギー 83 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.6 g	エネルギー 27 kcal 蛋白質 2.3 g 食塩 0.4 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 1.9 g 食塩 0.6 g	エネルギー 16 kcal 蛋白質 0.8 g 食塩 0.4 g	エネルギー 82 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.7 g
単品デ	腸活ゼリー(ソルティイチ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(グリーン)	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(ピーチ)
	エネルギー 37 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 50 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 48 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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1468 kcal 蛋白質 60.3 g 食塩 6.9 g	エネルギー 1645 kcal 蛋白質 50.9 g 食塩 9.3 g	エネルギー 1697 kcal 蛋白質 60.2 g 食塩 7.9 g	エネルギー 1530 kcal 蛋白質 55.3 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1628 kcal 蛋白質 51.2 g 食塩 10.6 g	エネルギー 1472 kcal 蛋白質 55.7 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1370 kcal 蛋白質 52.4 g 食塩 9.4 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9月15日(金)～2023年9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
	ジャーマンポテト	鶏野菜きのこ玉子焼き	いんげんの炒め物	ベーコンエッグ	茄子のミートソース煮	スクランブルエッグ	肉団子のコンソメ煮
	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	スナッペンえんどうのソテー	じゃこピーマン	オニオンサラダ	チンゲン菜のソテー
	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 331 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 0.9 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 432 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.8 g	1人1食あたり 338 kcal 蛋白質 7.6 g 食塩 0.9 g	1人1食あたり 424 kcal 蛋白質 13.6 g 食塩 0.7 g	1人1食あたり 360 kcal 蛋白質 9.6 g 食塩 1.3 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	麻婆春雨(0-8才用)	さばの塩麹焼き	鶏肉の唐揚げ	しまほっけの塩焼き	姫路おでん	カレーの酒粕焼き	◆豆乳担々麺
	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	スナッペンえんどうの梅肉和え	長芋のしば漬け和え
	生姜スープ	味噌汁(はくさい)	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(えのき・ねぎ)	味噌汁(椎茸・ねぎ)	清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	デザート(白桃缶)
	1人1食あたり 523 kcal 蛋白質 14.8 g 食塩 4.1 g	1人1食あたり 466 kcal 蛋白質 22.8 g 食塩 2.5 g	1人1食あたり 643 kcal 蛋白質 26.5 g 食塩 1.8 g	1人1食あたり 378 kcal 蛋白質 17.7 g 食塩 2.1 g	1人1食あたり 419 kcal 蛋白質 16.1 g 食塩 4.0 g	1人1食あたり 369 kcal 蛋白質 22.1 g 食塩 3.4 g	1人1食あたり 734 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 6.1 g
夕食	米飯	米飯	米飯	赤飯	米飯	米飯	米飯
	あじのなめろうフライ	芋子煮(牛)	ポークチャップ	秋の筑前煮(鶏)	白身魚の南蛮漬け	豚肉の生姜炒め	鶏肉のオレンジマーメレード焼き
	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	うざく	カリフラワーのソテー	ごぼうのずんだ和え	ポテトサラダ
	大豆桜えび	ピーマンの甘辛炒め	茄子の甘辛炒め	清し汁(豆腐・ねぎ)	ほうれん草の香味和え	揚げない大学いも	ブロッコリーの炒め物
	味噌汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	コンソメスープ		味噌汁(里芋・ねぎ)	味噌汁(あおさ)	オートミール入りミネストローネ
	1人1食あたり 515 kcal 蛋白質 20.7 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 578 kcal 蛋白質 19.6 g 食塩 3.8 g	1人1食あたり 663 kcal 蛋白質 23.5 g 食塩 3.0 g	1人1食あたり 622 kcal 蛋白質 26.0 g 食塩 2.9 g	1人1食あたり 575 kcal 蛋白質 23.8 g 食塩 3.6 g	1人1食あたり 656 kcal 蛋白質 24.0 g 食塩 2.6 g	1人1食あたり 779 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 4.3 g
単品小	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	高野豆腐の煮物	ねぎ焼き
	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 81 kcal 蛋白質 1.5 g 食塩 0.5 g	1人1食あたり 47 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g	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 36 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.7 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)
	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 54 kcal 蛋白質 0.1 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 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 1501 kcal 蛋白質 44.7 g 食塩 8.7 g	1人1食あたり 1488 kcal 蛋白質 54.0 g 食塩 8.3 g	1人1食あたり 1682 kcal 蛋白質 57.5 g 食塩 6.6 g	1人1食あたり 1562 kcal 蛋白質 59.5 g 食塩 6.6 g	1人1食あたり 1429 kcal 蛋白質 50.0 g 食塩 9.2 g	1人1食あたり 1549 kcal 蛋白質 62.7 g 食塩 7.7 g	1人1食あたり 1957 kcal 蛋白質 64.7 g 食塩 12.7 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9月22日(金)～2023年9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
	ハムエッグ	コールスローサラダ	卵とじ	ピーマンのソテー	チキンボールのコンソメ煮	ビーンズサラダ	スクランブルエッグ
	ごぼうの炒め煮	スナッブえんどうのソテー	きゅうりのサラダ	れんこんサラダ	オニオンサラダ	小松菜のソテー	カリフラワーの炒め物
	エネルギー 436 kcal 蛋白質 14.3 g 食塩 0.8 g	エネルギー 410 kcal 蛋白質 8.9 g 食塩 1.0 g	エネルギー 407 kcal 蛋白質 13.7 g 食塩 0.9 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 6.0 g 食塩 0.6 g	エネルギー 370 kcal 蛋白質 9.2 g 食塩 1.3 g	エネルギー 373 kcal 蛋白質 8.5 g 食塩 0.8 g	エネルギー 412 kcal 蛋白質 15.3 g 食塩 1.0 g
昼食	ポークカレーライス	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	チーズサラダ	牛肉コロッケ	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	焼きそば	鯛の塩麹焼き
	デザート(パイン缶)	小松菜とたくあんの炒め物	ねぎ焼き	ブロッコリーの粒マスタード和え	きゅうりの浅漬け	しろなのからし和え	オクラの昆布和え
		清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	中華スープ	コンソメスープ	味噌汁(わかめ・ねぎ)	味噌汁(椎茸・ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)
	エネルギー 662 kcal 蛋白質 20.0 g 食塩 4.0 g	エネルギー 535 kcal 蛋白質 11.8 g 食塩 2.9 g	エネルギー 533 kcal 蛋白質 24.7 g 食塩 3.2 g	エネルギー 480 kcal 蛋白質 21.5 g 食塩 2.4 g	エネルギー 542 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 3.1 g	エネルギー 565 kcal 蛋白質 18.1 g 食塩 4.6 g	エネルギー 342 kcal 蛋白質 17.1 g 食塩 2.6 g
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	タラと野菜のごまだれかけ	赤魚の幽庵焼き	さわらの胡麻照り焼き	ガリバタチキン	ぶりの煮つけ	鶏肉の酒粕焼き	すき焼き(牛)
	ほうれん草のきなこ味噌和え	オクラのかき醤油和え	春菊のおかか和え	いんげんのピーナツ和え	春雨のたらこ和え	もずく和え	きゅうりとかに棒の酢の物
	茄子の揚げ浸し	かぼちゃの煮物	大豆の煮物	ひじきの煮物	チンゲン菜の炒め物	野菜コロッケ	さつまいもの煮物
	清し汁(そうめん・ねぎ)	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(しめじ・ねぎ)	清し汁(豆腐・ねぎ)	味噌汁(えのき・ねぎ)
	エネルギー 474 kcal 蛋白質 22.7 g 食塩 2.9 g	エネルギー 468 kcal 蛋白質 21.9 g 食塩 3.2 g	エネルギー 558 kcal 蛋白質 28.7 g 食塩 3.0 g	エネルギー 579 kcal 蛋白質 22.6 g 食塩 3.7 g	エネルギー 700 kcal 蛋白質 26.2 g 食塩 4.5 g	エネルギー 606 kcal 蛋白質 25.8 g 食塩 4.0 g	エネルギー 649 kcal 蛋白質 20.5 g 食塩 4.2 g
単品小	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	大根の煮物	和風スバゲティ
	エネルギー 72 kcal 蛋白質 2.6 g 食塩 0.5 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.6 g 食塩 0.6 g	エネルギー 12 kcal 蛋白質 0.9 g 食塩 1.4 g	エネルギー 118 kcal 蛋白質 2.5 g 食塩 0.4 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 2.0 g 食塩 0.7 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 1.7 g 食塩 0.5 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 2.4 g 食塩 0.4 g
	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(巨峰)	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(グアバ)
単品デ	エネルギー 50 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 48 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g	エネルギー 54 kcal 蛋白質 0.1 g 食塩 0.3 g	エネルギー 37 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 50 kcal 蛋白質 0.0 g 食塩 0.3 g
	エネルギー 1694 kcal 蛋白質 59.6 g 食塩 8.5 g	エネルギー 1501 kcal 蛋白質 43.2 g 食塩 8.0 g	エネルギー 1558 kcal 蛋白質 68.0 g 食塩 8.8 g	エネルギー 1578 kcal 蛋白質 52.7 g 食塩 7.4 g	エネルギー 1717 kcal 蛋白質 59.3 g 食塩 9.9 g	エネルギー 1631 kcal 蛋白質 54.1 g 食塩 10.2 g	エネルギー 1516 kcal 蛋白質 55.3 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／禁止食)
年月日：2023年9月29日(金)～2023年10月5日(木)

	金 29	土 30					
朝食	米飯	米飯					
	温野菜サラダ	ウインナーのコンソメ煮					
	ほうれん草の炒め物	じゃこピーマン					
	1人1杯 - 314 kcal 蛋白質 7.8 g	1人1杯 - 335 kcal 蛋白質 8.2 g					
	食塩 0.8 g	食塩 1.0 g					
昼食	そばろ丼	米飯					
	大根のピクルス	豚肉の照りマヨ生姜炒め					
	清し汁(わかめ・ねぎ)	春菊のお浸し					
		味噌汁(なめこ・ねぎ)					
	1人1杯 - 597 kcal 蛋白質 22.9 g	1人1杯 - 536 kcal 蛋白質 22.3 g					
夕食	食塩 3.1 g	食塩 2.2 g					
	米飯	米飯					
	さばの煮つけ	白身魚の磯辺揚げ					
	いんげんのお浸し	ｽｯﾌﾟ えんどうのおかか和え					
	金平ごぼう	長芋の醤油炒め					
単品小	味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜)					
	1人1杯 - 587 kcal 蛋白質 25.8 g	1人1杯 - 597 kcal 蛋白質 23.4 g					
	食塩 4.4 g	食塩 2.2 g					
	じゃがいものソテー	茄子の煮物					
	1人1杯 - 72 kcal 蛋白質 1.5 g	1人1杯 - 46 kcal 蛋白質 1.0 g					
単品デ	食塩 0.4 g	食塩 0.4 g					
	腸活ゼリー(マスカット)	腸活ゼリー(紅茶)					
	1人1杯 - 51 kcal 蛋白質 0.0 g	1人1杯 - 48 kcal 蛋白質 0.0 g					
	食塩 0.3 g	食塩 0.3 g					
	1人1杯 - 1621 kcal 蛋白質 58.0 g	1人1杯 - 1562 kcal 蛋白質 54.9 g					
	食塩 9.0 g	食塩 6.1 g					