

月間献立予定表 (惣菜)

デリケア(株)茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
3/1 (金)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 カリフラワーのソテー	米飯 いかと里芋の煮物 蒸ししゅうまい 味噌汁(春菊)	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)	いんげんの中華和え ヨーグルトマンゴームース
3/2 (土)	米飯 しろなの炒め物 ピーンズサラダ	カレーライス(牛) フロッコリーの肉系和え デザート(みかん缶)	米飯 豚肉と大根の胡麻味噌炒め煮 ほうれん草の磯辺和え 海老芋のそぼろ煮 清し汁(トコロ昆布)	キャベツのソテー プリン
3/3 (日)	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)	◆あさりの散らし寿司 菜の花のからし和え 炊き合わせ 粕汁	茄子の揚げ浸し 厚切りバウムクーヘン
3/4 (月)	米飯 じゃがいものソテー オニオンサラダ	米飯 肉団子のきのこあんかけ もやしの香味和え 中華スープ	米飯 鶏肉のトウチジャン炒め ヒーマンのソテー なめこのおろし和え 味噌汁(豆腐)	卵とじ 青りんごゼリー
3/5 (火)	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 小松菜の炒め物 コンソメスープ	米飯 牛肉コロケ オクラのかき醤油和え ひじきの煮物 味噌汁(しめじ)	金平ごぼう いちごシュークリーム
3/6 (水)	米飯 ベーコンエッグ フ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(キャベツ)	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)	切干大根の煮物 どら焼き(こしあん)
3/7 (木)	米飯 ほうれん草のソテー さつまいもサラダ	米飯 豆乳ラーメン しろなの和え物 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)	焼き餃子 米粉のケーキ(メープル)
3/8 (金)	米飯 ハムエッグ ヒーマンのソテー	米飯 豚肉と野菜の炊き合わせ 長芋のしほ漬け和え 味噌汁(えのき)	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 チョコクリームフッセ
3/9 (土)	米飯 チキンボールのコンソメ煮 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 牛肉の炒め物おろしボン酢かけ 菜の花の和え物 ねぎ焼き 味噌汁(わかめ)	揚げだし豆腐 はちみつレモンゼリー
3/10 (日)	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	◆中華風角煮めし 水ぎょうざ 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 ドームケーキ(カスタード)
3/11 (月)	米飯 フロッコリーのソテー ピーンズサラダ	米飯 豚平焼き いんげんの胡麻和え 味噌汁(油揚げ)	米飯 メハルの幽庵焼き 春菊の磯辺和え さつまいもの煮物 清し汁(しめじ)	茄子の煮物 ヨーグルトゼリー
3/12 (火)	米飯 こほうサラダ じゃこヒーマン	米飯 牛肉うどん チンゲン菜のお浸し デザート(パイン缶)	米飯 ◆白身魚のカレーフリッター かぶのかに棒あんかけ かつえんどうのおかか和え 清し汁(トコロ昆布)	いとこ煮 厚切りバウムクーヘン
3/13 (水)	米飯 シューマンポテト ほうれん草のソテー	米飯 麻婆春雨(C-8材缶入) もやしのナムル 生姜スープ	米飯 ぶり大根 フロッコリーのごま和え 大豆桜えび 味噌汁(わかめ)	蒸ししゅうまい ストロベリーゼリー
3/14 (木)	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 きゅうりとツナの梅マヨ和え 味噌汁(なめこ)	米飯 ◆味噌芋煮(豚) ちくわのずんだ和え 清し汁(トコロ昆布) ◆デザート(いちごアイス)	ひじきの煮物 水ようかん(こしあん)
3/15 (金)	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)	米飯 ホークチャップ 春雨サラダ 茄子の甘辛炒め コンソメスープ	大根の煮物 カスタードシュークリーム

月間献立予定表 (惣菜)

デリケア(株)茨木工場

日付	朝食	昼食	夕食	小鉢 デザート
3/16 (土)	米飯 ベーコンエッグ スナッフえんどうのソテー	米飯 クリームシチュー(鶏(C-8材1人入)) オクラの昆布和え デザート(白桃缶)	竹の子と桜えびの炊き込みご飯 しまほっけの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物 清し汁(豆腐)	れんこん金平 チョコクリームブッセ
3/17 (日)	米飯 加子のミートソース煮 じゃこピーマン	米飯 おでん もずく和え 味噌汁(なめこ)	米飯 白身魚の南蛮漬け カリフラワーのソテー 小松菜の香味和え 味噌汁(里芋)	はくさいの炒め物 どら焼き(ずんだ)
3/18 (月)	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 かに玉 スナッフえんどうの梅肉和え 中華スープ	米飯 豚肉の生姜炒め 菜の花のおかか和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	高野豆腐の煮物 プリン
3/19 (火)	米飯 ハムエッグ ごぼうの炒め煮	ハヤシライス(牛) チーズサラダ デザート(黄桃缶)	米飯 タラと野菜のごまだれかけ ほうれん草のきなこ味噌和え 加子の揚げ浸し 清し汁(トロロ昆布)	きのこソテー オレンジゼリー
3/20 (水)	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	わかめご飯 にゅうめん 長芋のしほ漬け和え デザート(パイン缶)	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 オムレツ入りミネストローネ	炒り豆腐 厚切りバウムクーヘン
3/21 (木)	米飯 玉ねぎのボン酢和え スナッフえんどうのソテー	米飯 とんかつ 小松菜とたくあんの炒め物 味噌汁(わかめ)	散らし寿司 オクラのかき醤油和え かぼちゃの煮物 味噌汁(油揚げ)	パプリカのピクルス ピーチゼリー
3/22 (金)	米飯 卵とし 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 チョコレートムース
3/23 (土)	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 カリフラワーの粒マスタード和え コンソメスープ	米飯 豚肉の甘辛炒め 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 米粉のケーキ(メープル)
3/24 (日)	米飯 肉団子のコンソメ煮 玉ねぎのボン酢和え	米飯 あじのなめろうフライ はくさいの浅漬け 味噌汁(わかめ)	豆ご飯 鶏肉のカレー照り焼き 桜えび入りポテトサラダ 味噌汁(なめこ)	卵の花 青りんごゼリー
3/25 (月)	米飯 ビーンズサラダ 小松菜のソテー	米飯 焼きラーメン しゅうなのからし和え 味噌汁(椎茸)	米飯 豆腐の卵きのこあんかけ もずく和え 野菜コロック 清し汁(トロロ昆布)	大根の煮物 チョコクリームブッセ
3/26 (火)	米飯 スクランブルエッグ カリフラワーの炒め物	米飯 ホキの西京焼き オクラの昆布和え 清し汁(菜の花)	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)	和風スパゲティ 水ようかん(抹茶)
3/27 (水)	米飯 温野菜サラダ ほうれん草の炒め物	米飯 そぼろ丼(牛豚) 大根のピクルス 清し汁(わかめ)	米飯 さばの煮つけ いんげんの和え物 金平ごぼう 味噌汁(あおさ)	じゃがいものソテー 2つのフチシュー
3/28 (木)	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)	米飯 白身魚の磯辺揚げ じゃこ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 ドームケーキ(こしあん)
3/29 (金)	米飯 マカロニサラダ はくさいの炒め物	米飯 タラのたらこクリームソース フロッコリーの胡麻和え コンソメスープ	米飯 牛肉とネギの生姜煮 チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 味噌汁(じゃがいも)	れんこんのそぼろ煮 オレンジゼリー
3/30 (土)	米飯 キャベツのソテー ごぼうサラダ	米飯 ハイカラそば ほうれん草のからし和え デザート(パイン缶)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き カリフラワーの甘酢和え 切干大根の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	かぼちゃの煮物 プリン
3/31 (日)	米飯 厚焼き卵 大根のドレッシング和え	米飯 さわらの塩麹焼き ピーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(なめこ)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ きゅうりとわかめの酢の物 揚げない大学いも 清し汁(そうめん)	高野豆腐の煮物 はちみつレモンゼリー

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場
 献立種類: 惣菜(通常/A/禁止食)
 年月日 : 2024年3月1日(金) ~ 2024年3月7日(木)

	金 1	土 2	日 3	月 4	火 5	水 6	木 7
朝食	米飯						
	チキンボールのコンソメ煮	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	ベーコンエッグ	ほうれん草のソテー
	カリフラワーのソテー	ビーンズサラダ	スナックえんどうの炒め物	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	さつまいもサラダ
	エネルギー 356 kcal 蛋白質 10.7 g 脂質 7.3 g	エネルギー 368 kcal 蛋白質 9.3 g 脂質 9.4 g	エネルギー 348 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 8.8 g	エネルギー 370 kcal 蛋白質 7.8 g 脂質 7.9 g	エネルギー 343 kcal 蛋白質 8.3 g 脂質 7.8 g	エネルギー 408 kcal 蛋白質 15.0 g 脂質 12.5 g	エネルギー 443 kcal 蛋白質 7.3 g 脂質 12.4 g
昼食	米飯	カレーライス(牛)	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	いかと里芋の煮物	ブロッコリーのマヨネーズ和え	ホキの味噌漬け焼き	肉団子のきのこあんかけ	カレイのレモンペッパー焼き	しまほっけの塩麹焼き	豆乳ラーメン
	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	小松菜の炒め物	きゅうりのゆかり和え	しろなの和え物
	味噌汁(春菊)		清し汁(わかめ)	中華スープ	コンソメスープ	味噌汁(キャベツ)	デザート(黄桃缶)
	エネルギー 494 kcal 蛋白質 24.4 g 脂質 7.7 g	エネルギー 707 kcal 蛋白質 19.9 g 脂質 29.7 g	エネルギー 406 kcal 蛋白質 18.1 g 脂質 2.2 g	エネルギー 538 kcal 蛋白質 21.5 g 脂質 15.6 g	エネルギー 438 kcal 蛋白質 21.0 g 脂質 11.8 g	エネルギー 363 kcal 蛋白質 17.8 g 脂質 4.0 g	エネルギー 594 kcal 蛋白質 19.2 g 脂質 10.3 g
夕食	米飯	米飯	◆あさりの散らし寿司	米飯	米飯	米飯	米飯
	赤魚の幽庵焼き	豚肉と大根の胡麻味噌炒め煮	菜の花のからし和え	鶏肉のトウチジャン炒め	牛肉コロッケ	豚肉の炒め物	白身魚の揚げ浸し
	もずく和え	ほうれん草の磯辺和え	炊き合わせ	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
	長芋の醤油炒め	海老芋のそぼろ煮	粕汁	なめこのおろし和え	ひじきの煮物	かぼちゃの煮物	卵の花
	味噌汁(なめこ)	清し汁(トロロ昆布)		味噌汁(豆腐)	味噌汁(しめじ)	清し汁(そうめん)	味噌汁(椎茸)
	エネルギー 447 kcal 蛋白質 20.6 g 脂質 6.5 g	エネルギー 549 kcal 蛋白質 27.0 g 脂質 14.0 g	エネルギー 545 kcal 蛋白質 23.8 g 脂質 6.8 g	エネルギー 602 kcal 蛋白質 21.8 g 脂質 21.2 g	エネルギー 601 kcal 蛋白質 13.8 g 脂質 17.8 g	エネルギー 593 kcal 蛋白質 25.7 g 脂質 13.9 g	エネルギー 633 kcal 蛋白質 22.8 g 脂質 24.0 g
単品小	いんげんの中華和え	キャベツのソテー	茄子の揚げ浸し	卵とじ	金平ごぼう	切干大根の煮物	焼き餃子
	エネルギー 45 kcal 蛋白質 2.0 g 脂質 2.2 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 2.0 g 脂質 6.0 g	エネルギー 47 kcal 蛋白質 1.0 g 脂質 2.2 g	エネルギー 117 kcal 蛋白質 8.4 g 脂質 6.6 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 0.9 g 脂質 3.5 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 1.4 g 脂質 1.4 g	エネルギー 57 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 2.5 g
おやつ	ヨーグルトマンゴームース	プリン	厚切りバウムクーヘン	青りんごゼリー	いちごシュークリーム	どら焼き(こしあん)	米粉のケーキ(メープル)
	エネルギー 47 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.6 g	エネルギー 22 kcal 蛋白質 0.6 g 脂質 0.1 g	エネルギー 136 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 5.4 g	エネルギー 41 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 81 kcal 蛋白質 1.2 g 脂質 6.0 g	エネルギー 99 kcal 蛋白質 2.0 g 脂質 1.2 g	エネルギー 92 kcal 蛋白質 1.4 g 脂質 4.0 g
単品デ	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(カルティライフ)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(カアハ)	腸活ゼリー(オレンジ)
	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g 脂質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g
	エネルギー 1440 kcal 蛋白質 57.7 g 脂質 24.3 g	エネルギー 1767 kcal 蛋白質 58.8 g 脂質 59.2 g	エネルギー 1520 kcal 蛋白質 52.8 g 脂質 25.4 g	エネルギー 1719 kcal 蛋白質 59.5 g 脂質 51.3 g	エネルギー 1590 kcal 蛋白質 45.3 g 脂質 46.9 g	エネルギー 1563 kcal 蛋白質 61.9 g 脂質 33.0 g	エネルギー 1869 kcal 蛋白質 53.0 g 脂質 53.2 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場
 献立種類: 惣菜(通常/A/禁止食)
 年月日 : 2024年3月8日(金) ~ 2024年3月14日(木)

	金 8	土 9	日 10	月 11	火 12	水 13	木 14
朝食	米飯						
	ハムエッグ	チキンボールのコンソメ煮	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	ジャーマンポテト	鶏野菜きのこ玉子焼き
	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	ほうれん草のソテー	カリフラワーのドレッシング和え
	エネルギー 418 kcal 蛋白質 13.7 g 脂質 14.4 g	エネルギー 351 kcal 蛋白質 9.4 g 脂質 8.2 g	エネルギー 398 kcal 蛋白質 14.1 g 脂質 12.3 g	エネルギー 381 kcal 蛋白質 9.5 g 脂質 10.0 g	エネルギー 350 kcal 蛋白質 8.2 g 脂質 8.3 g	エネルギー 333 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 5.5 g	エネルギー 314 kcal 蛋白質 7.7 g 脂質 5.3 g
昼食	米飯						
	豚肉と野菜の炊き合わせ	鮭じゃが	海老フライ	豚平焼き	牛肉うどん	麻婆春雨(C-8オイル入)	さばの塩麹焼き
	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	もやしのナムル	きゅうりとツナの梅マヨ和え
	味噌汁(えのき)	味噌汁(あおさ)	コンソメスープ	味噌汁(油揚げ)	デザート(パイン缶)	生姜スープ	味噌汁(なめこ)
	エネルギー 427 kcal 蛋白質 18.6 g 脂質 6.7 g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 6.4 g	エネルギー 617 kcal 蛋白質 13.9 g 脂質 22.6 g	エネルギー 749 kcal 蛋白質 19.8 g 脂質 41.2 g	エネルギー 638 kcal 蛋白質 19.8 g 脂質 9.5 g	エネルギー 535 kcal 蛋白質 16.1 g 脂質 17.1 g	エネルギー 514 kcal 蛋白質 22.6 g 脂質 17.7 g
夕食	米飯	米飯	◆中華風角煮めし	米飯	米飯	米飯	米飯
	グリルチキンバルサミソース	牛肉の炒め物おろしポン酢かけ	水ぎょうざ	メバルの幽庵焼き	◆白身魚のカレーフリッター	ぶり大根	◆味噌芋煮(豚)
	海藻サラダ	菜の花の和え物	もやしの中華和え	春菊の磯辺和え	かぶのかに棒あんかけ	ブロッコリーのごま和え	ちくわのずんだ和え
	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	スタッフえんどうのおかか和え	大豆桜えび	清し汁(トロロ昆布)
	コーンスープ	味噌汁(わかめ)		清し汁(しめじ)	清し汁(トロロ昆布)	味噌汁(わかめ)	◆デザート(いちごアイス)
	エネルギー 723 kcal 蛋白質 26.2 g 脂質 30.9 g	エネルギー 562 kcal 蛋白質 24.6 g 脂質 17.8 g	エネルギー 559 kcal 蛋白質 19.7 g 脂質 15.6 g	エネルギー 475 kcal 蛋白質 22.3 g 脂質 4.8 g	エネルギー 578 kcal 蛋白質 23.0 g 脂質 15.8 g	エネルギー 629 kcal 蛋白質 31.2 g 脂質 17.0 g	エネルギー 584 kcal 蛋白質 28.7 g 脂質 12.3 g
単品小	れんこんの炒め物	揚げだし豆腐	カリフラワーの甘酢和え	茄子の煮物	いとこ煮	蒸ししゅうまい	ひじきの煮物
	エネルギー 83 kcal 蛋白質 1.7 g 脂質 3.8 g	エネルギー 79 kcal 蛋白質 2.7 g 脂質 5.4 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 1.9 g 脂質 0.8 g	エネルギー 46 kcal 蛋白質 1.0 g 脂質 2.2 g	エネルギー 82 kcal 蛋白質 2.6 g 脂質 0.3 g	エネルギー 82 kcal 蛋白質 1.6 g 脂質 5.1 g	エネルギー 56 kcal 蛋白質 1.9 g 脂質 3.1 g
おやつ	チョコクリームブッセ	はちみつレモンゼリー	ドームケーキ(カスタード)	ヨーグルトゼリー	厚切りバウムクーヘン	ストロベリーゼリー	水ようかん(こしあん)
	エネルギー 106 kcal 蛋白質 1.5 g 脂質 4.2 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 116 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 4.2 g	エネルギー 53 kcal 蛋白質 0.4 g 脂質 0.0 g	エネルギー 136 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 5.4 g	エネルギー 39 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 65 kcal 蛋白質 1.5 g 脂質 0.1 g
単品デ	腸活ゼリー(マスクット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(巨峰)	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(ソルティライチ)	腸活ゼリー(抹茶)
	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g 脂質 0.0 g
	エネルギー 1809 kcal 蛋白質 61.7 g 脂質 60.0 g	エネルギー 1565 kcal 蛋白質 57.2 g 脂質 37.8 g	エネルギー 1792 kcal 蛋白質 51.9 g 脂質 55.5 g	エネルギー 1753 kcal 蛋白質 53.0 g 脂質 58.2 g	エネルギー 1835 kcal 蛋白質 55.9 g 脂質 39.3 g	エネルギー 1656 kcal 蛋白質 56.5 g 脂質 44.7 g	エネルギー 1588 kcal 蛋白質 62.5 g 脂質 38.5 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場
 献立種類: 惣菜(通常/A/禁止食)
 年月日 : 2024年3月15日(金) ~ 2024年3月21日(木)

	金 15	土 16	日 17	月 18	火 19	水 20	木 21
朝食	米飯 いんげんの炒め物 玉ねぎのポン酢和え	米飯 ベーコンエッグ スナッブえんどうのソテー	米飯 茄子のミートソース煮 じゃこピーマン	米飯 マカロニソテー オニオンサラダ	米飯 ハムエッグ ごぼうの炒め煮	米飯 肉団子のコンソメ煮 チンゲン菜のソテー	米飯 玉ねぎのポン酢和え スナッブえんどうのソテー
	エネルギー 304 kcal 蛋白質 6.3 g 脂質 3.8 g	エネルギー 432 kcal 蛋白質 14.3 g 脂質 15.6 g	エネルギー 338 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 7.7 g	エネルギー 413 kcal 蛋白質 8.9 g 脂質 10.2 g	エネルギー 436 kcal 蛋白質 14.3 g 脂質 13.8 g	エネルギー 360 kcal 蛋白質 9.6 g 脂質 8.7 g	エネルギー 336 kcal 蛋白質 8.7 g 脂質 5.6 g
	昼食	米飯 鶏肉の唐揚げ 春菊のピーナツ和え 味噌汁(油揚げ)	米飯 クリームチュー(鶏)(C-8才入) オクラの昆布和え デザート(白桃缶)	米飯 おでん もずく和え 味噌汁(なめこ)	米飯 かに玉 スナッブえんどうの梅肉和え 中華スープ	ハヤシライス(牛) チーズサラダ デザート(黄桃缶)	わかめご飯 にゅうめん 長芋のしば漬け和え デザート(パイン缶)
エネルギー 642 kcal 蛋白質 26.5 g 脂質 27.4 g		エネルギー 625 kcal 蛋白質 18.9 g 脂質 18.1 g	エネルギー 458 kcal 蛋白質 17.8 g 脂質 8.4 g	エネルギー 481 kcal 蛋白質 17.2 g 脂質 13.6 g	エネルギー 646 kcal 蛋白質 19.6 g 脂質 24.9 g	エネルギー 517 kcal 蛋白質 13.3 g 脂質 3.5 g	エネルギー 544 kcal 蛋白質 14.7 g 脂質 18.7 g
夕食		米飯 ポークチャップ 春雨サラダ 茄子の甘辛炒め コンソメスープ	竹の子と桜えびの炊き込みご飯 しまほっけの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物 清し汁(豆腐)	米飯 白身魚の南蛮漬け カリフラワーのソテー 小松菜の香味和え 味噌汁(里芋)	米飯 豚肉の生姜炒め 菜の花のおかか和え 揚げない大学いも 味噌汁(あおさ)	米飯 タラと野菜のごまだれかけ ほうれん草のきなこ味噌和え 茄子の揚げ浸し 清し汁(トロロ昆布)	米飯 鶏肉のオレンジマーマレード焼き 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
	エネルギー 642 kcal 蛋白質 23.9 g 脂質 22.6 g	エネルギー 407 kcal 蛋白質 20.8 g 脂質 3.9 g	エネルギー 567 kcal 蛋白質 22.9 g 脂質 15.3 g	エネルギー 629 kcal 蛋白質 24.4 g 脂質 14.8 g	エネルギー 454 kcal 蛋白質 22.1 g 脂質 8.1 g	エネルギー 771 kcal 蛋白質 28.7 g 脂質 30.0 g	エネルギー 487 kcal 蛋白質 15.4 g 脂質 5.3 g
	単品小	大根の煮物 エネルギー 27 kcal 蛋白質 0.8 g 脂質 0.1 g	れんこん金平 エネルギー 81 kcal 蛋白質 1.5 g 脂質 3.9 g	はくさいの炒め物 エネルギー 47 kcal 蛋白質 2.5 g 脂質 3.0 g	高野豆腐の煮物 エネルギー 49 kcal 蛋白質 3.0 g 脂質 1.9 g	きのこソテー エネルギー 72 kcal 蛋白質 2.6 g 脂質 5.2 g	炒り豆腐 エネルギー 69 kcal 蛋白質 5.4 g 脂質 4.4 g
おやつ		カスタードシュークリーム エネルギー 46 kcal 蛋白質 1.0 g 脂質 3.4 g	チョコクリームブッセ エネルギー 106 kcal 蛋白質 1.5 g 脂質 4.2 g	どら焼き(ずんだ) エネルギー 102 kcal 蛋白質 2.2 g 脂質 1.5 g	プリン エネルギー 22 kcal 蛋白質 0.6 g 脂質 0.1 g	オレンジゼリー エネルギー 40 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	厚切りバウムクーヘン エネルギー 136 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 5.4 g
単品デ	腸活ゼリー(グアバ) エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	腸活ゼリー(オレンジ) エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	腸活ゼリー(マスカット) エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	腸活ゼリー(紅茶) エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	腸活ゼリー(巨峰) エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	腸活ゼリー(マンゴー) エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	腸活ゼリー(カルティイフ) エネルギー 38 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g
	エネルギー 1712 kcal 蛋白質 58.5 g 脂質 57.3 g	エネルギー 1701 kcal 蛋白質 57.0 g 脂質 45.7 g	エネルギー 1564 kcal 蛋白質 53.0 g 脂質 35.9 g	エネルギー 1643 kcal 蛋白質 54.1 g 脂質 40.6 g	エネルギー 1699 kcal 蛋白質 58.6 g 脂質 52.0 g	エネルギー 1902 kcal 蛋白質 59.3 g 脂質 52.0 g	エネルギー 1481 kcal 蛋白質 39.4 g 脂質 30.2 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場
 献立種類: 惣菜(通常/A/禁止食)
 年月日 : 2024年3月22日(金) ~ 2024年3月28日(木)

	金 22	土 23	日 24	月 25	火 26	水 27	木 28
朝食	米飯						
	卵とじ	ピーマンのソテー	肉団子のコンソメ煮	ビーンズサラダ	スクランブルエッグ	温野菜サラダ	ウインナーのコンソメ煮
	きゅうりのサラダ	れんこんサラダ	玉ねぎのポン酢和え	小松菜のソテー	カリフラワーの炒め物	ほうれん草の炒め物	じゃこピーマン
	エネルギー 407 kcal 蛋白質 13.7 g 脂質 12.3 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 6.0 g 脂質 7.7 g	エネルギー 361 kcal 蛋白質 10.1 g 脂質 6.7 g	エネルギー 347 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 7.5 g	エネルギー 412 kcal 蛋白質 15.3 g 脂質 13.7 g	エネルギー 314 kcal 蛋白質 7.8 g 脂質 6.3 g	エネルギー 335 kcal 蛋白質 8.2 g 脂質 7.5 g
昼食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	そばろ丼(牛豚)	米飯
	いかと厚揚げのチリソースかけ	鮭のムニエル	あじのなめろうフライ	焼きラーメン	ホキの西京焼き	大根のピクルス	豚肉の照りマヨ生姜炒め
	ねぎ焼き	カリフラワーの粒マスタード和え	はくさいの浅漬け	しろなのからし和え	オクラの昆布和え	清し汁(わかめ)	春菊のお浸し
	中華スープ	コンソメスープ	味噌汁(わかめ)	味噌汁(椎茸)	清し汁(菜の花)		味噌汁(なめこ)
	エネルギー 533 kcal 蛋白質 24.7 g 脂質 14.2 g	エネルギー 479 kcal 蛋白質 21.1 g 脂質 14.6 g	エネルギー 414 kcal 蛋白質 11.4 g 脂質 8.9 g	エネルギー 603 kcal 蛋白質 17.5 g 脂質 18.2 g	エネルギー 368 kcal 蛋白質 18.5 g 脂質 2.0 g	エネルギー 596 kcal 蛋白質 22.9 g 脂質 23.5 g	エネルギー 535 kcal 蛋白質 22.3 g 脂質 17.3 g
夕食	米飯	米飯	豆ご飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	さわらの胡麻照り焼き	豚肉の甘辛炒め	鶏肉のカレー照り焼き	豆腐の卵きのこあんかけ	すき焼き(牛)	さばの煮つけ	白身魚の磯辺揚げ
	春菊のおかか和え	いんげんのピーナツ和え	桜えび入りポテトサラダ	もずく和え	きゅうりとかに棒の酢の物	いんげんの和え物	ｽｯﾌﾟ えんどうのおかか和え
	大豆の煮物	ひじきの煮物	味噌汁(なめこ)	野菜コロッケ	さつまいもの煮物	金平ごぼう	長芋の醤油炒め
	味噌汁(玉ねぎ・人参)	味噌汁(あおさ)		清し汁(トコロ昆布)	味噌汁(えのき)	味噌汁(あおさ)	味噌汁(小松菜)
	エネルギー 558 kcal 蛋白質 28.7 g 脂質 13.0 g	エネルギー 648 kcal 蛋白質 25.6 g 脂質 22.2 g	エネルギー 645 kcal 蛋白質 26.0 g 脂質 25.0 g	エネルギー 559 kcal 蛋白質 21.8 g 脂質 14.0 g	エネルギー 645 kcal 蛋白質 21.6 g 脂質 13.4 g	エネルギー 589 kcal 蛋白質 25.6 g 脂質 14.8 g	エネルギー 597 kcal 蛋白質 23.4 g 脂質 17.7 g
単品小	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	和風スパゲティ	じゃがいものソテー	茄子の煮物
	エネルギー 13 kcal 蛋白質 0.9 g 脂質 0.2 g	エネルギー 118 kcal 蛋白質 2.5 g 脂質 9.3 g	エネルギー 68 kcal 蛋白質 2.0 g 脂質 4.0 g	エネルギー 38 kcal 蛋白質 1.7 g 脂質 0.4 g	エネルギー 63 kcal 蛋白質 2.4 g 脂質 2.3 g	エネルギー 72 kcal 蛋白質 1.5 g 脂質 3.4 g	エネルギー 46 kcal 蛋白質 1.0 g 脂質 2.2 g
おやつ	チョコレートムース	米粉のケーキ(メープル)	青りんごゼリー	チョコクリームブッセ	水ようかん(抹茶)	2つのプチシュー	ドームケーキ(こしあん)
	エネルギー 66 kcal 蛋白質 0.9 g 脂質 4.1 g	エネルギー 92 kcal 蛋白質 1.4 g 脂質 4.0 g	エネルギー 41 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 106 kcal 蛋白質 1.5 g 脂質 4.2 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.6 g 脂質 0.2 g	エネルギー 77 kcal 蛋白質 1.3 g 脂質 5.6 g	エネルギー 105 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 1.6 g
単品デ	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(抹茶)	腸活ゼリー(カアハ)	腸活ゼリー(オレンジ)	腸活ゼリー(マスクット)	腸活ゼリー(紅茶)	腸活ゼリー(巨峰)
	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 55 kcal 蛋白質 0.1 g 脂質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 50 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 52 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g
	エネルギー 1628 kcal 蛋白質 68.9 g 脂質 43.8 g	エネルギー 1739 kcal 蛋白質 56.7 g 脂質 57.8 g	エネルギー 1580 kcal 蛋白質 49.5 g 脂質 44.6 g	エネルギー 1703 kcal 蛋白質 50.1 g 脂質 44.3 g	エネルギー 1606 kcal 蛋白質 59.4 g 脂質 31.6 g	エネルギー 1697 kcal 蛋白質 59.1 g 脂質 53.6 g	エネルギー 1669 kcal 蛋白質 57.2 g 脂質 46.3 g

〈献立表〉

現場 : デリケア(株)茨木工場
 献立種類: 惣菜(通常/A/禁止食)
 年月日 : 2024年3月29日(金) ~ 2024年4月4日(木)

	金 29	土 30	日 31	月 1	火 2	水 3	木 4
朝食	米飯 マカロニサラダ はくさいの炒め物	米飯 キャベツのソテー ごぼうサラダ	米飯 厚焼き卵 大根のドレッシング和え				
	エネルギー - 394 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 12.8 g	エネルギー - 339 kcal 蛋白質 6.5 g 脂質 6.7 g	エネルギー - 361 kcal 蛋白質 10.5 g 脂質 9.9 g				
昼食	米飯 タラのたらこクリームソース ブロッコリーの胡麻和え コンソメスープ	米飯 ハイカラそば ほうれん草のからし和え デザート(パイン缶)	米飯 さわらの塩麹焼き ピーマンとちくわの甘辛炒め 味噌汁(なめこ)				
	エネルギー - 436 kcal 蛋白質 20.4 g 脂質 8.3 g	エネルギー - 550 kcal 蛋白質 14.2 g 脂質 7.0 g	エネルギー - 454 kcal 蛋白質 22.5 g 脂質 10.5 g				
夕食	米飯 牛肉とネギの生姜煮 チンゲン菜のナムル 蒸ししゅうまい 味噌汁(じゃがいも)	米飯 鶏肉のハニーマスタード焼き カリフラワーの甘酢和え 切干大根の煮物 味噌汁(玉ねぎ・人参)	米飯 角煮と野菜の炊き合わせ きゅうりとわかめの酢の物 揚げない大学いも 清し汁(そうめん)				
	エネルギー - 652 kcal 蛋白質 24.5 g 脂質 21.9 g	エネルギー - 605 kcal 蛋白質 26.8 g 脂質 19.8 g	エネルギー - 652 kcal 蛋白質 18.4 g 脂質 14.0 g				
単品小	れんこんのそぼろ煮	かぼちゃの煮物	高野豆腐の煮物				
	エネルギー - 68 kcal 蛋白質 2.9 g 脂質 1.6 g	エネルギー - 66 kcal 蛋白質 1.8 g 脂質 0.2 g	エネルギー - 53 kcal 蛋白質 3.1 g 脂質 1.9 g				
おやつ	オレンジゼリー	プリン	はちみつレモンゼリー				
	エネルギー - 40 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー - 22 kcal 蛋白質 0.6 g 脂質 0.1 g	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g				
単品デ	腸活ゼリー(マンゴー)	腸活ゼリー(ピーチ)	腸活ゼリー(カルティライフ)				
	エネルギー - 49 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー - 51 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g	エネルギー - 38 kcal 蛋白質 0.0 g 脂質 0.0 g				
	エネルギー - 1639 kcal 蛋白質 55.4 g 脂質 44.6 g	エネルギー - 1633 kcal 蛋白質 49.9 g 脂質 33.8 g	エネルギー - 1607 kcal 蛋白質 54.5 g 脂質 36.3 g				