



お品書き

- ・豚の角煮と大根と
玉子の炊き合わせ
- ・かぼちゃの炊いたん
- ・きゅうりとツナの昆布和え

*実物の煮卵はカットしておりません。また、豚の角煮の白髪ネギ、ごはん、吸い物は盛り付けイメージのためついておりません。



<https://x.gd/vjKmk>

いつもスマイルパックをご利用いただき、誠にありがとうございます。
商品とサービスの改善のため、お客様の声を是非お聞かせください。
こちらのQRを読み込んでいただき、ご回答いただきますよう、よろしく
お願いいたします。



<https://smilepack.jp/menu/>

毎月の献立はこちらでも
ご覧いただけます。



今月の新メニュー

8/2(金) ポテトベーコンカツ

8/7(水) 大根しりしり

8/11(日) 洋風玉子とじ

8/22(木) 厚揚げのベーコン高菜炒め

8/24(土) 鶏肉の夏野菜バルサミコ酢あんかけ

8/31(土) 白菜の醤油煮



🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉 <2024年8月 献立表> 🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉🍉



日付	8月1日 木	8月2日 金	8月3日 土
朝食	野菜のトマト煮(温) 豆腐ナゲット(温)	大根のおかか煮(温) グリーンピース棒天(温) なめたけ(冷)	豆腐ステーキ(温) おくらのごま和え(冷) つけもの(冷)
エネルギー	143Kcal	65Kcal	113Kcal
塩分	1.2g	1.3g	1.8g
昼食	赤魚の西京焼き(温) ひじき煮(温) 小松菜のお浸し(冷)	鶏肉のねぎ味噌炒め(温) ポテトベーコンカツ(温) わかめの中華風ごま酢和え(冷)	豚肉のしぐれ煮(温) がんと煮(温) ほうれん草辛子和え(冷)
エネルギー	137Kcal	318Kcal	284Kcal
塩分	1.9g	2.3g	2.6g
夕食	ジャンボ焼売(温) ピーマンと竹輪の炒め物(温) 甘栗サラダ(冷)	太刀魚のバジルオイル焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) 人参ナムル(冷)	エビカツ(温) じゃが芋のうま煮(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)
エネルギー	430Kcal	260Kcal	298Kcal
塩分	2.6g	1.8g	2.1g
たんぱく	34g	34.9g	35g
エネルギー	710Kcal	643Kcal	695Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
 あらかじめご了承ください。よろしくお願いたします。
 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。




〈2024年8月 献立表〉


日付	8月4日 日	8月5日 月	8月6日 火	8月7日 水	8月8日 木	8月9日 金	8月10日 土
朝食	ほうれん草ソテー(温) ベーコン(温)	さつま揚げ(温) うざく(冷) つけもの(冷)	じゃが芋の煮物(温) 旨辛チキン(温) つけもの(冷)	大根しりしり(温) たござんぎ風天(温) ふりかけ(冷)	野菜のバジルソテー(温) チキンナゲット(温)	野菜の豆乳煮(温) えび団子(温) つけもの(冷)	チンゲン菜オイスター煮(温) しんじょ(温) なめたけ(冷)
エネルギー	158Kcal	100Kcal	110Kcal	87Kcal	157Kcal	104Kcal	112Kcal
塩分	1.4g	1.7g	1.5g	1.2g	1.3g	1.6g	1.4g
昼食	ますのムニエル(温) チャプチェ(温) 中華和え(冷)	ピーマン肉詰めフライ(温) どて煮(温) うの花サラダ(冷)	さば山椒風味焼き(温) きんぴらごぼう(温) 小松菜わさび和え(冷)	豆腐ハンバーグ夏野菜カレーソースがけ(温) さつま芋と切り昆布の煮物(温) オクラのお浸し(冷)	 SPメニューDay  豚の角煮と大根と玉子の炊き合わせ(温) かぼちゃの炊いたん(温)  きゅうりとツナの昆布和え(冷)	五目ごはんの具(冷) ほっけの塩焼き(温) 野菜炒め(温)  ぬた和え(冷)	若鶏の唐揚げ(温) 高野豆腐煮(温) キャベツの生姜和え(冷)
エネルギー	225Kcal	292Kcal	220Kcal	246Kcal	437Kcal	190Kcal	384Kcal
塩分	2.2g	2.2g	2.2g	2.8g	4.7g	3.4g	2.2g
夕食	鶏肉と大根の煮物(温) 春巻(温) トマトバジルポテトサラダ(冷)	カレイの青しそ風味焼き(温) にんじんのたらこ炒め(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	チャーシュー丼(温) 厚焼玉子(温) スパサラダ(冷)	鶏肉となすの黒酢炒め(温) ゴロゴロイカメンチ(温) 彩り和え(冷)	あじの照り焼き(温) 白菜のキムチ煮(温) ゴーヤサラダ(冷)	豚肉のナポリタン風(温) ミニコーンフライ(温) 大根さっぱり和え(冷)	ほたてと大根の甘辛煮(温) 山芋入りねぎ焼き(温) ニラの中華和え(冷)
エネルギー	282Kcal	231Kcal	352Kcal	344Kcal	173Kcal	238Kcal	208Kcal
塩分	2.5g	2.2g	1.9g	2.2g	1.7g	1.9g	2.9g
たんぱく	35.8g	31.9g	31.5g	31.5g	45.2g	34g	39.6g
エネルギー	665Kcal	623Kcal	682Kcal	677Kcal	767Kcal	532Kcal	704Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
 あらかじめご了承いただけるようお願いいたします。
 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。




〈2024年8月 献立表〉


日付	8月11日 日	8月12日 月	8月13日 火	8月14日 水	8月15日 木	8月16日 金	8月17日 土
朝食	洋風玉子とじ(温) 赤ウインナー(温)	あじのこうじ味噌焼き(温) もやしのカレーおかか和え(冷) つけもの(冷)	はんぺんのピリ辛炒め(温) 彩り和風つくね(温) つけもの(冷)	のっぺい煮(温) チヂミ風天(温) ふりかけ(冷)	コンソメ煮(温) チーズオムレツ(温)	白菜炊き(温) 枝豆さつま揚げ(温) つくだに(冷)	大根の生姜煮(温) 野菜肉巻き(温) つけもの(冷)
エネルギー	122Kcal	84Kcal	121Kcal	108Kcal	98Kcal	76Kcal	124Kcal
塩分	1.2g	1.1g	1.4g	1.7g	1.4g	1g	1.7g
昼食	豚肉とカリフラワーの中華煮(温) 竹輪の磯辺揚げ(温) ほうれん草わさびクリーム和え(冷)	鶏肉と野菜の旨塩煮(温) 木の葉しんじょ(温) 梅昆布ポテトサラダ(冷)	たらの山賊焼き(温) まごわやさしい煮(温) なすのおろし和え(冷)	あさりのバター醤油炒め(温) チーズはんぺんフライ(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)	焼きぎょうざ(温) 大根の炒め煮(温) マカロニサラダ(冷)	とんかつ(温) 高野豆腐煮(温) 落の土佐和え(冷)	厚揚げとツナのねぎ塩炒め(温) かにかまフライ(温) ポテトサラダ(冷)
エネルギー	300Kcal	257Kcal	216Kcal	198Kcal	253Kcal	243Kcal	262Kcal
塩分	3g	3g	1.5g	1.9g	1.9g	2.4g	1.8g
夕食	さわらのごまがらめ(温) ナポリタン(温) おくらのおかか和え(冷)	なす肉詰めフライ(温) 卵の花(温) 玉ねぎのセンチエ和え(冷)	豆腐のあんかけ風(温) ハムカツ(温) かぼちゃサラダ(冷)	ブリの生姜煮(温) 車麩のすき煮風(温) チンゲン菜のナムル(冷)	鶏ちゃん焼き(温) たご野菜カツ(温) 白和え(冷)	煮込みハンバーグ(温) カレーパンネ(温) コールスローサラダ(冷)	若鶏のレモンオイル焼き(温) 炒めビーフン(温) なすの南蛮漬(冷)
エネルギー	251Kcal	273Kcal	299Kcal	239Kcal	290Kcal	419Kcal	360Kcal
塩分	1.6g	2.4g	2.4g	2.3g	1.8g	3g	2.3g
たんぱく	38.7g	34.4g	35.5g	34.5g	32g	31.4g	33.8g
エネルギー	673Kcal	614Kcal	636Kcal	545Kcal	641Kcal	738Kcal	746Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
 あらかじめご了承いただけるようにお願いいたします。
 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。




〈2024年8月 献立表〉


日付	8月18日 日	8月19日 月	8月20日 火	8月21日 水	8月22日 木	8月23日 金	8月24日 土
朝食	ポークビーンズ(温) キッシュ(温)	彩り野菜のうま煮(温) だし巻き玉子(温) つけもの(冷)	炒り煮(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	白菜と油揚げの煮物(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)	スナップピースソテー(温) ハムステーキ(温)	野菜の塩煮(温) 花形しんじょ(温) つくだに(冷)	キャベツのねぎ油炒め(温) 生姜棒天(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	191Kcal	100Kcal	119Kcal	130Kcal	112Kcal	64Kcal	95Kcal
塩分	1g	1.5g	1.8g	1.7g	1.5g	1.7g	1.1g
昼食	ジャンボ肉団子(温) にんじんと玉子の味噌炒め(温) 里芋のたらこサラダ(冷)	豚肉のスタミナ炒め(温) チーズポテトフライ(温) なすの黒酢和え(冷)	コーンフライ(温) 豆腐のうま煮(温) 生酢(冷)	鶏肉の中華風ポトフ(温) 醤油味のイカカツ(温) ほうれん草菜種和え(冷)	赤魚の煮付け(温) チャプチェ(温) キャベツの和え物(冷)	カレー(温) メンチカツ(温) ブロッコリーのおかかマヨ和え(冷) 福神漬(冷)	味噌豚丼(温) 白身魚青のりフライ(温) 中華風ポテト(冷)
エネルギー	258Kcal	330Kcal	252Kcal	230Kcal	201Kcal	339Kcal	302Kcal
塩分	2.2g	1.9g	1.7g	2.5g	2g	4.2g	1.6g
夕食	あさりと豆腐のチゲ風(温) 三角春巻(温) きゅうりのしらす生姜和え(冷)	カレイの香草焼き(温) ひじきの煮物(温) 玉ねぎサラダ(冷)	鶏味噌そぼろ(温) 枝豆オムレツ(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	ホッケの塩こうじ焼き(温) 大豆の中華煮(温) わかめの酢の物(冷)	かぼちゃ挽肉フライ(温) 厚揚げのベーコン高菜炒め(温) ささみの和え物(冷)	たらのチーズハーブ焼き(温) ボンゴレスパゲティー(温) 人参の和え物(冷)	鶏肉の夏野菜バルサミコ酢あんかけ(温) 大根とちくわの煮物(温) マカロニサラダ(冷)
エネルギー	159Kcal	149Kcal	285Kcal	177Kcal	271Kcal	263Kcal	255Kcal
塩分	1.9g	1.6g	1.6g	2.3g	2.9g	3.2g	2.3g
たんぱく	30.7g	36.4g	30.3g	37.3g	29.9g	37.7g	41.6g
エネルギー	608Kcal	579Kcal	656Kcal	537Kcal	584Kcal	666Kcal	652Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
 あらかじめご了承ください。よろしくお願いいたします。
 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。




〈2024年8月 献立表〉


日付	8月25日 日	8月26日 月	8月27日 火	8月28日 水	8月29日 木	8月30日 金	8月31日 土
朝食	なすのミートソース(温) ミニフランクフルト(温)	白菜の甘辛煮(温) 焼売(温) つけもの(冷)	きのこ当座煮(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	豆腐の炒り煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	ツナポテト(温) チキンピカタ(温)	にんじんしりしり(温) いか団子(温) つけもの(冷)	白菜の醤油煮(温) ごまじゃがおやき(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	172Kcal	107Kcal	77Kcal	124Kcal	163Kcal	105Kcal	92Kcal
塩分	0.7g	1.4g	1.5g	1.9g	1.4g	1.7g	1.3g
昼食	山菜ごはんの具(冷) 五目豆腐(温) 竹輪の三色揚げ(温) 中華もやし(冷)	あじのねぎ塩焼き(温) ひじきのカラフル炒め(温) 長いものわさび和え(冷)	豚肉と白菜のうま煮(温) 照り焼き肉団子(温) ジャーマンポテトサラダ(冷)	夏野菜トマトソースオムレツ(温) カリフラワーのソテー(温) ごま塩サラダ(冷)	厚揚げの和風カレー煮(温) ほたて風味フライ(温) きゅうりの青じそ和え(冷)	コロケ(温) カブのカニカマあん(温) ささみときゅうりのごま和え(冷)	おろしそば(温→冷) 竹輪のゆかり揚げ(温) 小松菜和え物(冷)
エネルギー	206Kcal	173Kcal	315Kcal	208Kcal	196Kcal	224Kcal	372Kcal
塩分	3.6g	1.5g	2.8g	2.5g	2.5g	2.2g	4.2g
夕食	メバルのバセリバターオイル焼き(温) マカロニのマスタード炒め(温) 花野菜サラダ(冷)	チキン南蛮(温) 切干大根煮(温) キャベツのお浸し(冷)	さばの粕漬(温) じゃがいものそぼろ煮(温) なすの揚げ浸し(冷)	肉みそ大根煮(温) エビカツ(温) ピーマンのお浸し(冷)	カレイの煮付け(温) 大根の塩きんぴら(温) レーズンナッツパンプキン(冷)	豚肉と野菜のあんかけ(温) チヂミ(温) わかめのサラダ(冷)	鶏豆腐そぼろ(温) 厚焼玉子(温) 人参のくるみ和え(冷)
エネルギー	241Kcal	249Kcal	287Kcal	256Kcal	209Kcal	262Kcal	231Kcal
塩分	2.3g	3.6g	1.7g	2.1g	1.5g	1.8g	1.3g
たんぱく	30.3g	30.1g	37.4g	32.4g	32.1g	30.1g	30.2g
エネルギー	619Kcal	529Kcal	679Kcal	588Kcal	568Kcal	591Kcal	695Kcal

* 仕入れ等の都合により献立内容が変更になる場合があります。
 あらかじめご了承いただけるようお願いいたします。
 (温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。



おやつ献立表

Dessert
Menu

8月



SMILE PACK
スマイルパック

<p>1 </p> <p>クレープ 容量 25 g エネルギー 58 kcal</p>	<p>2 </p> <p>プリン 容量 60 g エネルギー 73 kcal</p>	<p>3 </p> <p>抹茶まんじゅう 容量 40 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>4 </p> <p>オレンジゼリー 容量 40 g エネルギー 41 kcal</p>	<p>5 </p> <p>エクレア 容量 30 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>6 </p> <p>ワッフル 容量 27 g エネルギー 67 kcal</p>	<p>7 </p> <p>水ようかん 容量 50 g エネルギー 55 kcal</p>
<p>8 </p> <p>酒元饅頭 容量 40 g エネルギー 115 kcal</p>	<p>9 </p> <p>ストロベリーゼリー 容量 60 g エネルギー 58.8 kcal</p>	<p>10 </p> <p>お茶プリン 容量 40 g エネルギー 58 kcal</p>	<p>11 </p> <p>ミントたいやき 容量 40 g エネルギー 70 kcal</p>	<p>12 </p> <p>いちごシュークリーム 容量 22 g エネルギー 70.8 kcal</p>	<p>13 </p> <p>杏仁豆腐 容量 50 g エネルギー 71.5 kcal</p>	<p>14 </p> <p>ココアムース 容量 40 g エネルギー 60 kcal</p>
<p>15 </p> <p>桃ゼリー 容量 60 g エネルギー 57.6 kcal</p>	<p>16 </p> <p>可寿饅頭 容量 40 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>17 </p> <p>マンゴープリン 容量 40 g エネルギー 34 kcal</p>	<p>18 </p> <p>レモンゼリー 容量 50 g エネルギー 49.5 kcal</p>	<p>19 </p> <p>どらやき 容量 55 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>20 </p> <p>青りんごゼリー 容量 60 g エネルギー 62.4 kcal</p>	<p>21 </p> <p>アセロラミルクゼリー 容量 40 g エネルギー 51 kcal</p>
<p>22 </p> <p>田舎饅頭 容量 40 g エネルギー 110 kcal</p>	<p>23 </p> <p>おはぎ 容量 50 g エネルギー 118 kcal</p>	<p>24 </p> <p>ココアワッフル 容量 30 g エネルギー 87.9 kcal</p>	<p>25 </p> <p>チョコレート饅頭 容量 40 g エネルギー 85 kcal</p>	<p>26 </p> <p>ブルーベリーゼリー 容量 50 g エネルギー 55 kcal</p>	<p>27 </p> <p>いちごムース 容量 40 g エネルギー 65 kcal</p>	<p>28 </p> <p>鬼まんじゅう 容量 40 g エネルギー 80 kcal</p>
<p>29 </p> <p>黒糖まんじゅう 容量 40 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>30 </p> <p>豆乳ブラマンジェ 容量 40 g エネルギー 59 kcal</p>	<p>31 </p> <p>メロンゼリー 容量 60 g エネルギー 67.8 kcal</p>	<p>※写真はイメージです。 仕入れの都合により、メニューが変更する場合がございます。ご了承下さい。</p>			

