



スペシャルメニューデー
9月16日(月)昼食



 OK's DELICA INC.

敬老の日



お品書き

- ・赤飯の素
- ・赤魚の塩麴焼き
- ・牛肉のしぐれ煮
- ・たらこ和え

赤飯は素のみの提供になります。
各施設様で精白米またはもち米と炊き込んでお召し上がり下さい。

*すまし汁と赤魚の添えの葉っぱ、はじかみはイメージのためつきません。



<https://x.gd/zZJiA>

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。

 SMILE PACK
スマイルパック

今月の新メニュー

- | | | | |
|---------|------------------------|---|-----------|
| 9/5(木) | なすとドライトマトのバジル風味 | ・ | 鶏肉と大根の南蛮煮 |
| 9/7(土) | なすのナムル | | |
| 9/8(日) | 豆腐の磯辺揚げ | | |
| 9/17(火) | 里芋の肉じゃが | | |
| 9/18(水) | トラウトサーモンのムニエルタルタルソースかけ | | |
| 9/19(木) | かぼちゃクリーム煮 | | |
| 9/20(金) | もやしとピーマンのエスニック風お浸し | | |
| 9/26(木) | たっぷり野菜のスクランブルエッグ | | |
| 9/27(金) | 豆と豆乳のサラダ | | |



日付	9月1日 日	9月2日 月	9月3日 火	9月4日 水	9月5日 木	9月6日 金	9月7日 土
朝食	ミートソースパンネ(温) 豆腐ナゲット(温)	大根のおかか煮(温) 焼きもちろし天(温) なめたけ(冷)	さつま揚げ(温) にんじんのたらこ炒め(温) つけもの(冷)	青菜の和風煮(温) 野菜肉巻き(温) つけもの(冷)	マカロニのマスタード炒め(温) なすとドライトマトのバジル風味(冷)	人参きのこ炒め(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	彩り野菜のうま煮(温) チヂミ風天(温) つけもの(冷)
エネルギー	220Kcal	81Kcal	108Kcal	66Kcal	200Kcal	117Kcal	75Kcal
塩分	1g	1.4g	2g	1.6g	1.6g	1.1g	1.4g
昼食	カレー鶏じゃが(温) ニラ饅頭(温) おぐらのピリ辛ピーナッツ和え(冷)	あじの塩麹焼き(温) 大豆煮(温) ポテトサラダ(冷)	ジャンボ焼売(温) チンゲン菜オイスター煮(温) かぼちゃサラダ(冷)	五目ごはんの具(冷) ほっけのごまがらめ(温) ひじき煮(温) もやしのごま酢和え(冷)	照り焼き豆腐ハンバーグ(温) 豚ニラ炒め(温) レーズンスイートポテト(冷)	味噌かつ(温) カリフラワーのソテー(温) 青菜の錦糸卵和え(冷)	肉団子の煮物(温) かぼちゃのカレー炒め(温) なすのナムル(冷)
エネルギー	266Kcal	231Kcal	379Kcal	168Kcal	241Kcal	279Kcal	333Kcal
塩分	2g	1.9g	2.7g	2.6g	1.9g	2.6g	2.8g
夕食	かにたま(温) 野菜炒め(温) わかめの酢の物(冷)	エビカツ(温) 白菜のコンソメ煮(温) きゅうりの昆布和え(冷)	鶏肉のネギ塩レモン炒め(温) きんぴらごぼう(温) なすのおかかポン酢和え(冷)	豚肉のデミグラスソース煮(温) かにかまフライ(温) キャベツのお浸し(冷)	鶏肉と大根の南蛮煮(温) 春巻(温) ちくわときゅうりの梅マヨ和え(冷)	ブリの生姜煮(温) 鶏肉のさっぱり煮(温) マカロニサラダ(冷)	デミソースオムレツ(温) ツナとコーンのスパゲティ(温) 忍者和え(冷)
エネルギー	198Kcal	215Kcal	285Kcal	267Kcal	267Kcal	302Kcal	258Kcal
塩分	2.9g	2.7g	1.8g	2g	2.2g	2.4g	2.3g
たんぱく	31.8g	35.5g	34.7g	35.1g	30.3g	36g	31.6g
エネルギー	684Kcal	527Kcal	772Kcal	501Kcal	708Kcal	698Kcal	666Kcal

* 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9月 献立表〉




日付	9月8日 日	9月9日 月	9月10日 火	9月11日 水	9月12日 木	9月13日 金	9月14日 土
朝食	ほうれん草ソテー(温) ハム玉子(温)	車麩と野菜の煮物(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	冬瓜の煮物(温) 紅生姜さつま揚げ(温) つけもの(冷)	厚揚げの高菜炒め(温) 肉団子(温) つくだに(冷)	ジャーマンポテト(温) パプリカのマリネ(冷)	大根の炒め煮(温) なすの南蛮漬(冷) ふりかけ(冷)	がんも煮(温) きゅうりのしらす生姜和え(冷) つけもの(冷)
エネルギー	84Kcal	103Kcal	113Kcal	154Kcal	110Kcal	144Kcal	118Kcal
塩分	1.4g	2g	2.1g	1.9g	1.6g	1.7g	2g
昼食	あさりと白菜のあんかけ(温) 豆腐の磯辺揚げ(温) ピーマンのお浸し(冷)	メンチカツ(温) じゃがいもの青のりバター炒め(温) 生酢(冷)	たら山椒風味焼き(温) なすのミートソース(温) キャベツのゆかり和え(冷)	若鶏の唐揚げ(温) 炒めビーフン(温) わかめのサラダ(冷)	トマトソースハンバーグ(温) カレースパゲティ(温) 千草和え(冷)	さばこうじ味噌焼き(温) 花野菜ソテー(温) 人参の和え物(冷)	わかめうどん(温) 竹輪の三色揚げ(温) おくらのごま和え(冷)
エネルギー	215Kcal	317Kcal	189Kcal	356Kcal	413Kcal	250Kcal	363Kcal
塩分	2g	2g	1.7g	2.8g	3.2g	2g	5.6g
夕食	太刀魚のバター醤油焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) キャベツの磯香和え(冷)	豚肉の生姜炒め(温) だし巻き玉子(温) スパサラダ(冷)	鶏肉のチリソース炒め(温) ミニコロッケ(温) 蒟の土佐和え(冷)	そぼろ丼(温) チヂミ(温) 切干大根のはりはり漬(冷)	五目豆腐(温) 醤油味のイカカツ(温) ごぼうサラダ(冷)	豚肉と野菜の魚介醤油煮(温) 中華風オムレツ(温) さつまいものヨーグルトサラダ(冷)	若鶏の照焼(温) ひじき豆(温) 玉ねぎのセンチ和え(冷)
エネルギー	264Kcal	296Kcal	246Kcal	246Kcal	249Kcal	256Kcal	277Kcal
塩分	1.6g	1.6g	1.8g	1.5g	1.7g	1.4g	1.7g
たんぱく	30.2g	30.7g	39g	38.1g	30.1g	34g	38.5g
エネルギー	563Kcal	716Kcal	548Kcal	756Kcal	772Kcal	650Kcal	758Kcal

* 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。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9月 献立表〉



日付	9月15日 日	9月16日 月	9月17日 火	9月18日 水	9月19日 木	9月20日 金	9月21日 土
朝食	ポトフ(温) マカロニサラダ(冷)	白菜の和風煮(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)	あじのねぎ塩焼き(温) なすの揚げ浸し(冷) つけもの(冷)	冬瓜の鶏だし煮(温) えび団子(温) つけもの(冷)	かぼちゃクリーム煮(温) ミニオムレツ(温)	関東風煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	じゃがいものそぼろ煮(温) 生姜棒天(温) つけもの(冷)
エネルギー	104Kcal	98Kcal	149Kcal	92Kcal	93Kcal	109Kcal	130Kcal
塩分	2g	1.3g	1.2g	1.4g	1.5g	1.7g	1.7g
昼食	豆腐のひき肉とろとろあん(温) チーズポテトフライ(温) 中華和え(冷)	赤飯の素(冷) 赤魚の塩麹焼き(温) 牛肉のしぐれ煮(温) たらこ和え(冷)	ジャンボ肉団子(温) 里芋の肉じゃが(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	トラウトサーモンのムニエル タルタルソースかけ(温) ウイナーとキャベツの Pasta(温) 玉ねぎサラダ(冷)	あさりの深川煮風(温) メンチカツ(温) 白菜の柚子和え(冷)	コロッケ(温) きのこ当座煮(温) もやしとピーマンのエスニック 風お浸し(冷)	太刀魚の山賊焼き(温) どて煮(温) かつお節サラダ(冷)
エネルギー	279Kcal	215Kcal	237Kcal	302Kcal	220Kcal	216Kcal	233Kcal
塩分	1.6g	2.7g	1.7g	3g	2.3g	2.2g	1.7g
夕食	カレイのバジルオイル焼き(温) 人参きんぴら(温) ぬた和え(冷)	豚肉の焼肉風炒め(温) 厚焼玉子(温) チーズベッパーパーポテトサラダ(冷)	ハムカツ(温) 小松菜ソテー(温) かぼちゃサラダ(冷)	厚揚げの和風カレー煮(温) ゴロゴロイカメンチ(温) アーモンド和え(冷)	サバの韓国風味噌煮(温) きんぴらごぼう(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	ダッカルビ(温) 木の葉しんじょ(温) もずくの酢の物(冷)	豆腐と明太子のとろとろ煮(温) くわい入つくね(温) ブロッコリーのお浸し(冷)
エネルギー	196Kcal	284Kcal	306Kcal	243Kcal	274Kcal	226Kcal	201Kcal
塩分	2.6g	1.8g	2g	2.1g	2.6g	2g	2.9g
たんぱく	38.6g	40.5g	30.1g	33.1g	30.3g	31.2g	35g
エネルギー	579Kcal	597Kcal	692Kcal	637Kcal	587Kcal	551Kcal	564Kcal

* 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。





日付	9月22日 日	9月23日 月	9月24日 火	9月25日 水	9月26日 木	9月27日 金	9月28日 土
朝食	野菜のミルク煮(温) ハムステーキ(温)	炒り煮(温) いか団子(温) つけもの(冷)	枝豆の豆腐ハンバーグ(温) きゅうりのねぎ塩和え(冷) つけもの(冷)	白菜ツナ煮(温) 厚焼玉子(温) つくだに(冷)	たっぷり野菜のスクランブルエッグ(温) 赤ウインナー(温)	大根とちくわの煮物(温) 旨辛チキン(温) つくだに(冷)	野菜の豚骨煮(温) 花形しんじょ(温) つけもの(冷)
エネルギー	108Kcal	112Kcal	131Kcal	112Kcal	134Kcal	89Kcal	70Kcal
塩分	1.1g	1.7g	0.8g	1.7g	0.8g	1.5g	1.6g
昼食	焼き鳥丼(温) たこ野菜カツ(温) わかめの中華風ごま酢和え(冷)	ますの照り焼き(温) 切干大根煮(温) ブロッコリーの海苔おかか和え(冷)	ポークチャップ(温) 焼売(温) もやしのゆかり和え(冷)	さわらの粕漬(温) 大根の甘辛煮(温) ほうれん草のわさび和え(冷)	カレー(温) チーズはんぺんフライ(温) たくあん和え(冷) 福神漬(冷)	豚肉の甘酢炒め(温) ミニコーンフライ(温) 小松菜のおかか和え(冷)	厚揚げチャンプル(温) 三角春巻(温) おくらの梅和え(冷)
エネルギー	303Kcal	159Kcal	287Kcal	171Kcal	288Kcal	267Kcal	178Kcal
塩分	2.2g	2g	1.8g	2g	4.1g	2g	1.2g
夕食	ぶりのみぞれあんかけ(温) 和風スパゲッティ(温) 人参のくるみ和え(冷)	焼きぎょうざ(温) レモン野菜炒め(温) トマトバジルポテトサラダ(冷)	甘辛タレのささみフライ(温) ひじきの煮物(温) キャベツのごま和え(冷)	ほたてのバター醤油炒め(温) ピーマン肉詰めフライ(温) わかめの中華和え(冷)	たらの香草パン粉焼き(温) 豆ミンチのマーボー春雨(温) ささみの和え物(冷)	ミートボール和風きのこソース(温) じゃことキャベツのねぎ油炒め(温) 豆と豆乳のサラダ(冷)	若鶏のレモンオイル焼き(温) トマトペンネ(温) キャベツと油揚げの煮浸し(冷)
エネルギー	307Kcal	258Kcal	226Kcal	218Kcal	210Kcal	291Kcal	389Kcal
塩分	3.2g	1.6g	3.2g	2.6g	3.2g	2.8g	3.3g
たんぱく	37.6g	30.3g	30g	33.8g	35.4g	35.1g	35g
エネルギー	718Kcal	529Kcal	644Kcal	501Kcal	632Kcal	647Kcal	637Kcal

* 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。
(温)・(冷)記載のない物は、常温提供でお願いします。



🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁

〈2024年9月 献立表〉

日付	9月29日 日	9月30日 月
朝食	野菜のトマト煮(温) チキンナゲット(温)	かぼちゃ豆腐ハンバーグ(温) 大根しりしり(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	140Kcal	112Kcal
塩分	1.2g	1.4g
昼食	豚肉のごま味噌マヨ炒め(温) 玉子巻き(温) 白菜の酢の物(冷)	白身魚フライタルタルソース かけ(温) 刻み昆布と豚肉の煮物(温) 甘栗サラダ(冷)
エネルギー	270Kcal	303Kcal
塩分	2g	2.1g
夕食	赤魚のチーズハーブ焼き(温) 高野豆腐煮(温) 青梗菜柚子和え(冷)	鶏肉の生姜炒め(温) 山芋入りねぎ焼き(温) なすの黒酢和え(冷)
エネルギー	173Kcal	282Kcal
塩分	2.6g	1.8g
たんぱく	39.1g	31.1g
エネルギー	583Kcal	697Kcal



* 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。



おやつ献立表

Dessert
Menu

9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>敬老の日 可寿饅頭 容量 40 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>17 </p> <p>お月見ゼリー 容量 28 g エネルギー 27 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>おはぎ 容量 50 g エネルギー 118 kcal</p>	<p>23 </p> <p>田舎饅頭 容量 40 g エネルギー 110 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>豆乳ブラマンジエ 容量 40 g エネルギー 59 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>					