



スペシャルメニューデー  
一月一日(月)昼食



## お品書き

- ・ぶり照り焼き
- ・伊達巻
- ・煮しめ
- ・ゆずなます



\*お雑煮は盛り付けイメージのためつきません。

旧年中は弊社をご利用頂き誠にありがとうございました。

本年も更なるサービス向上を目指し、社員一同気持ちを新たに取り組んでまいりますので、お気付きのことは何なりとお申し付け頂ければ幸いです。

今後も変わらぬご愛顧のほど心よりお願い申し上げます。



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。

SMILE PACK  
スマイルパック

## 今月の新メニュー

1/4(木) 明太マヨバターオムレツ

1/8(月) ホッケフライ

1/18(木) まぜそば

1/27(土) カレーペンネ

1/7(日) ベーコンキャベツカツ

1/12(金) うずらの煮卵

1/26(金) もろこしさつま揚げ

1/28(日) メバルの中華あんかけ




〈2024年 1月 献立表〉


日付	1月1日 月	1月2日 火	1月3日 水	1月4日 木	1月5日 金	1月6日 土
朝食	野菜の鯛だし煮(温) ソーセージ天(温) 黒豆(冷)	さばの粕漬(温) キャベツの和え物(冷) なめたけ(冷)	彩り野菜のうま煮(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)	ほうれん草ソテー(温) 明太マヨバターオムレツ(温)	はんぺんオイスター炒め(温) 旨辛チキン(温) ふりかけ(冷)	さつま揚げ(温) 切干大根のオイスターソース煮(温) つけもの(冷)
エネルギー	106Kcal	123Kcal	112Kcal	132Kcal	131Kcal	97Kcal
塩分	1.4g	1.7g	1.6g	2g	1.5g	2g
昼食	ぶり照り焼き(温) 伊達巻(温) 煮しめ(温) ゆずなます(冷)	鶏肉と野菜のカレー炒め(温) 木の葉しんじょ(温) なすの揚げ浸し(冷)	あじのみぞれあんかけ(温) きんぴらごぼう(温) もやしのザーサイ和え(冷)	ハムカツ(温) ブロッコリーのコンソメ煮(温) うの花サラダ(冷)	カレーのレモンオイル焼き(温) ひじきおかか煮(温) マカロニサラダ(冷)	豆腐とささみのあんかけ風(温) 春巻(温) かぼちゃサラダ(冷)
エネルギー	298Kcal	283Kcal	162Kcal	293Kcal	232Kcal	246Kcal
塩分	1.6g	2g	2.3g	1.8g	1.6g	1.4g
夕食	鶏すき煮(温) たこ野菜カツ(温) チーズペッパーポテトサラダ(冷)	味噌カツ(温) 大根の塩きんぴら(温) ひじきとくわいのサラダ(冷)	鶏肉のインドネシア風ケチャップ炒め(温) ミニコロッケ(温) 蒔の土佐和え(冷)	豚肉と野菜のあんかけ丼(温) 豆腐ナゲット(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)	えびと白菜のあんかけ(温) メンチカツ(温) なすの生姜和え(冷)	赤魚の香草焼き(温) ボンゴレスパゲティー(温) おくらのなめたけ和え(冷)
エネルギー	350Kcal	317Kcal	245Kcal	270Kcal	265Kcal	204Kcal
塩分	3.1g	2.8g	1.9g	1.6g	2.1g	1.9g
たんぱく	35.6g	38.5g	31.7g	31.3g	38.1g	31.3g
エネルギー	754Kcal	723Kcal	519Kcal	695Kcal	628Kcal	547Kcal

\* 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 1月 献立表〉

日付	1月7日 日	1月8日 月	1月9日 火	1月10日 水	1月11日 木	1月12日 金	1月13日 土
朝食	じゃがいもナポリタン(温) ミニフランクフルト(温)	豆腐の炒り煮(温) 生姜棒天(温) つくだに(冷)	野菜の塩煮(温) えび団子(温) ふりかけ(冷)	大根と春雨のピリ辛炒め(温) 豆腐寄せ(温) なめたけ(冷)	ポトフ(温) キッシュ(温)	野菜とがんもの煮物(温) うずらの煮卵(温) つけもの(冷)	じゃが芋の煮物(温) なすのおかかポン酢和え(冷) つけもの(冷)
エネルギー	143Kcal	123Kcal	90Kcal	152Kcal	90Kcal	95Kcal	149Kcal
塩分	1.2g	2.1g	1.1g	1.5g	1g	2.1g	1.6g
昼食	ジャーチャン豆腐(温) ベーコンキャベツカツ(温) 生酢(冷)	ジャンボ焼売(温) 大豆の中華煮(温) 甘栗サラダ(冷)	なす肉詰めフライ(温) 高野豆腐煮(温) きゅうりのしらす生姜和え(冷)	ホイコーロー(温) ゴロゴロイカメンチ(温) 小松菜のおかか和え(冷)	メンチカツ(温) 鶏肉のチリソース炒め(温) アーモンド和え(冷)	カレー(温) チーズはんぺんフライ(温) オクラわさび和え(冷) 福神漬(冷)	麻婆豆腐(温) チヂミ(温) チョレギサラダ風(冷)
エネルギー	354Kcal	458Kcal	265Kcal	308Kcal	327Kcal	313Kcal	290Kcal
塩分	1.6g	2.4g	2.4g	2g	2.2g	4.1g	2.1g
夕食	デミソースハンバーグ(温) 炒めビーフン(温) さつまいもサラダ(冷)	ホッケのフライ(温) ミートソースペンネ(温) なすのおろし和え(冷)	ますの山賊焼き(温) 細切昆布煮(温) トマトバジルポテトサラダ(冷)	ホワイトソースオムレツ(温) シェルマカロニソテー(温) 豆のごま和え(冷)	豚肉のニラ玉炒め(温) タラチーズ団子(温) 人参の和え物(冷)	さわらの黒酢あんかけ(温) 和風スパゲッティ(温) わかめのサラダ(冷)	若鶏の唐揚げ(温) タイ風米粉焼きそば(温) 小松菜の菜種和え(冷)
エネルギー	347Kcal	262Kcal	236Kcal	308Kcal	271Kcal	250Kcal	371Kcal
塩分	2.3g	1g	2.4g	2.9g	2.1g	2g	2.2g
たんぱく	30.5g	33.9g	33.6g	36.6g	34.7g	30.8g	36.4g
エネルギー	844Kcal	843Kcal	591Kcal	768Kcal	688Kcal	658Kcal	810Kcal

\* 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 1月 献立表〉


日付	1月14日 日	1月15日 月	1月16日 火	1月17日 水	1月18日 木	1月19日 金	1月20日 土
朝食	トマトクリーム煮(温) ミニオムレツ(温)	冬瓜の煮物(温) 花さつま(温) つけもの(冷)	白菜の甘辛煮(温) しんじょ(温) つけもの(冷)	かぼちゃ豆腐ハンバーグ(温) ピーマンのお浸し(冷) つくだに(冷)	コンソメ煮(温) カレーポテトサラダ(冷)	あじごまがらめ(温) 玉ねぎのおかかポン酢和え(冷) つけもの(冷)	きのこ当座煮(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)
エネルギー	90Kcal	84Kcal	134Kcal	100Kcal	120Kcal	90Kcal	81Kcal
塩分	1.1g		1.4g	1.3g	1.3g	1.1g	1.1g
昼食	さばの塩焼き(温) カブとキャベツの煮物(温) スパサラダ(冷)	赤飯の素(冷) 豆腐のごま豆乳煮(温) ミニコーンフライ(温) きゅうりの昆布和え(冷)	ピーマン肉詰めフライ(温) 小松菜ソテー(温) ごぼうサラダ(冷)	玉子丼(温) ハムポテトフライ(温) きしめんサラダ(冷)	まぜそば(温) エビカツ(温) 人参の明太子和え(冷)	あさりの白ワイン蒸し風(温) きのこバター醤油オムレツ(温) コーンポテト(冷)	豚肉と大根のオイマヨ炒め(温) 白身魚青のりフライ(温) 人参のごま和え(冷)
エネルギー	288Kcal	200Kcal	327Kcal	330Kcal	386Kcal	255Kcal	337Kcal
塩分	1.7g	3g	2.5g	2.4g	3.1g	2.4g	3.1g
夕食	八宝菜(温) ハムカツ(温) 人参ナムル(冷)	赤魚のチーズハーブ焼き(温) ピーマンと竹輪の炒め物(温) かきりポテトサラダ(冷)	鶏肉の生姜炒め(温) 山芋入りねぎ焼き(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	若鶏の味噌焼(温) 白菜のコンソメ煮(温) 中華風酢の物(冷)	カレイの青しそ風味焼き(温) 大根とちくわの煮物(温) 小松菜のごま和え(冷)	鶏の天ぷら(温) ひじきのカラフル炒め(温) 忍者和え(冷)	焼きぎょうざ(温) 豆腐の煮物(温) 小松菜のお浸し(冷)
エネルギー	250Kcal	244Kcal	270Kcal	255Kcal	190Kcal	261Kcal	194Kcal
塩分	2.2g	2.1g	1.2g	2.3g	3.3g	2.4g	2g
たんぱく	30.9g	30g	30.1g	36g	43.2g	45.9g	34.5g
エネルギー	628Kcal	528Kcal	731Kcal	685Kcal	696Kcal	606Kcal	612Kcal

小豆粥  
または  
赤飯に  
してお  
好みに  
お召し  
上がり



小正月

\* 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 1月 献立表〉

日付	1月21日 日	1月22日 月	1月23日 火	1月24日 水	1月25日 木	1月26日 金	1月27日 土
朝食	コーンクリーム煮(温) ジャーマンポテトサラダ(冷)	ぶりの塩こうじ焼き(温) 塩昆布もやし(冷) つけもの(冷)	青菜の和風煮(温) カレー団子(温) つくだに(冷)	はんぺんの和風煮(温) 肉詰めいなり(温) ふりかけ(冷)	マカロニのマスタード炒め(温) レモンハーブチキン(温)	白菜炊き(温) もろこしさつま揚げ(温) なめたけ(冷)	じゃが芋の和風煮(温) たこざんぎ風天(温) つけもの(冷)
エネルギー	182Kcal	137Kcal	98Kcal	126Kcal	118Kcal	76Kcal	107Kcal
塩分	2g	1.1g	1.8g	1.3g	1.1g	1g	1.4g
昼食	若鶏のバジルオイル焼き(温) ウインナーとキャベツの Pasta(温) わかめの中華風ごま酢和え(冷)	肉じゃが(温) 焼売(温) なすのなめたけ和え(冷)	鶏肉のネギ塩レモン炒め(温) 三角春巻(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	あさりの酒蒸し風(温) 厚焼玉子(温) 小松菜のお浸し(冷)	鶏ごぼうごはんの具(冷) コロッケ(温)  大根の煮物(温) ほうれん草柚子和え(冷)	白身魚フライ(温) 里芋の甘味噌煮(温) きゅうりの海苔和え(冷)	豚肉の土手煮(温) コーンクリームミフライ(温) ひじきのごま酢和え(冷)
エネルギー	363Kcal	322Kcal	207Kcal	187Kcal	245Kcal	282Kcal	285Kcal
塩分	2.2g	1.7g	1.2g	1.8g	4.2g	2.6g	2g
夕食	ツナ丼(温) 竹輪のゆかり揚げ(温) 大根ナムル(冷)	甘辛タレのささみフライ(温) 卵の花(温) キャベツのねぎ油和え(冷)	タラのバター醤油焼き(温) 大根の生姜煮(温) スパサラダ(冷)	エビカツ(温) ごぼうのしぐれ煮(温) ぬた和え(冷)	豚肉とブロッコリーの中華煮(温) 玉子巻き(温) もやしのゆかり和え(冷)	鶏肉のオイスターソース炒め(温) がんと煮(温) キャベツの即席漬け(冷)	トマト煮込チーズハンバーグ(温) カレーペンネ(温) オクラと豆腐のサラダ(冷)
エネルギー	298Kcal	266Kcal	231Kcal	289Kcal	219Kcal	276Kcal	285Kcal
塩分	2.3g	3.3g	1.8g	2.7g	1.5g	2.5g	3g
たんぱく	37.8g	37.8g	37.1g	36.3g	30.6g	34.2g	31.9g
エネルギー	843Kcal	725Kcal	536Kcal	602Kcal	582Kcal	634Kcal	677Kcal

\* 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 1月 献立表〉


日付	1月28日 日	1月29日 月	1月30日 火	1月31日 水
朝食	小松菜ソテー(温) 赤ウインナー(温)	大根の炒め煮(温) チヂミ風天(温) なめたけ(冷)	野菜の豚骨煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	白菜と油揚げの煮物(温) 野菜肉巻き(温) つけもの(冷)
エネルギー	117Kcal	109Kcal	101Kcal	109Kcal
塩分	1.7g	1.3g	1.6g	1.8g
昼食	ほたてと野菜の煮物(温) 竹輪の磯辺揚げ(温) もやしのカレーおかか和え(冷)	ますの照り焼き(温) 豆腐のうま煮(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	ジャンボ肉団子(温) 肉野菜炒め(温) 白和え(冷)	大根のおでん風(温) にら饅頭(温) 小松菜わさびクリーム和え(冷)
エネルギー	236Kcal	227Kcal	257Kcal	238Kcal
塩分	2.1g	1.5g	1.4g	2g
夕食	メバルの中華あんかけ(温) ナポリタン(温) 卵豆腐(冷)	北海道風豚丼(温) かにかまフライ(温) きゅうりときぬさやの青じそ和え(冷)	味噌バター鶏じゃが(温) ほたて風味フライ(温) なすの南蛮漬け(冷)	若鶏のカレー唐揚げ(温) チャプチェ(温) パプリカのマリネ(冷)
エネルギー	240Kcal	252Kcal	315Kcal	370Kcal
塩分	2.1g	1.4g	2g	1.8g
たんぱく	34.3g	35.4g	32.9g	33.2g
エネルギー	593Kcal	588Kcal	673Kcal	717Kcal



\* 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。


スマイルパック

# おやつ献立表

Dessert  
Menu

1月



SMILE PACK  
スマイルパック

<p>1 </p> <p>クレープ</p> <p>容量 25 g エネルギー 58 kcal</p>	<p>2 </p> <p>プリン</p> <p>容量 60 g エネルギー 73 kcal</p>	<p>3 </p> <p>抹茶まんじゅう</p> <p>容量 40 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>4 </p> <p>エクレア</p> <p>容量 30 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>5 </p> <p>オレンジゼリー</p> <p>容量 40 g エネルギー 41 kcal</p>	<p>6 </p> <p>ワッフル</p> <p>容量 27 g エネルギー 67 kcal</p>	<p>7 </p> <p>水ようかん</p> <p>容量 50 g エネルギー 55 kcal</p>
<p>8 </p> <p>酒元饅頭</p> <p>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</p> <p>容量 60 g エネルギー 58.8 kcal</p>	<p>10 </p> <p>お茶プリン</p> <p>容量 40 g エネルギー 58 kcal</p>	<p>11 </p> <p>ミニたいやき</p> <p>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</p> <p>容量 22 g エネルギー 70.8 kcal</p>	<p>13 </p> <p>杏仁豆腐</p> <p>容量 50 g エネルギー 71.5 kcal</p>	<p>14 </p> <p>ココアムース</p> <p>容量 40 g エネルギー 60 kcal</p>
<p>15 </p> <p>桃ゼリー</p> <p>容量 60 g エネルギー 57.6 kcal</p>	<p>16 </p> <p>可寿饅頭</p> <p>容量 40 g エネルギー 93 kcal</p>	<p>17 </p> <p>マンゴープリン</p> <p>容量 40 g エネルギー 34 kcal</p>	<p>18 </p> <p>レモンゼリー</p> <p>容量 50 g エネルギー 49.5 kcal</p>	<p>19 </p> <p>どらやき</p> <p>容量 55 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>20 </p> <p>青りんごゼリー</p> <p>容量 60 g エネルギー 62.4 kcal</p>	<p>21 </p> <p>焼ドーナツ</p> <p>容量 23 g エネルギー 68 kcal</p>
<p>22 </p> <p>田舎饅頭</p> <p>容量 40 g エネルギー 110 kcal</p>	<p>23 </p> <p>おはぎ</p> <p>容量 50 g エネルギー 118 kcal</p>	<p>24 </p> <p>ココアワッフル</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>容量 50 g エネルギー 55 kcal</p>	<p>27 </p> <p>いちごムース</p> <p>容量 40 g エネルギー 65 kcal</p>	<p>28 </p> <p>鬼まんじゅう</p> <p>容量 40 g エネルギー 80 kcal</p>
<p>29 </p> <p>黒糖まんじゅう</p> <p>容量 40 g エネルギー 100 kcal</p>	<p>30 </p> <p>アセラミルクゼリー</p> <p>容量 40 g エネルギー 51 kcal</p>	<p>31 </p> <p>豆乳フフマンジエ</p> <p>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>			

