



スペシャルメニューデー 5月2日(木)



<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、ご回答いただけますよう、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。

お品書き

- 金目鯛の煮付け 
- カブのあっさり煮 
- 小松菜のお浸し 

*写真はイメージです。添えはスナップピースのみでそれ以外の添えはつきません。



今月の新メニュー

5/1(水) チーズミルフィーユトンカツ

5/8(水) ノルウェーソースハンバーグ

5/22(水) 鶏肉の中華風ポトフ

5/26(日) ツナポテト

5/4(土) 豚肉のしぐれ煮

5/19(日) チキンビーンズ ・ にんじんと玉子の味噌炒め

5/23(木) なすのミートソース

5/29(水) あんかけやきそば



〈2024年5月 献立表〉



日付	5月1日 水	5月2日 木	5月3日 金	5月4日 土
朝食	白菜のうま塩煮(温) いか団子(温) つくだに(冷)	野菜のトマト煮(温) ポテトサラダ(冷)	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	91Kcal	113Kcal	65Kcal	112Kcal
塩分	1.8g	1g	1.3g	1.8g
昼食	チーズミルクフィッシュカツ(温) ナポリタン(温) 青梗菜サラダ(冷)	金目鯛の煮付け(温) カブのあっさり煮(温) 小松菜のお浸し(冷)	鶏肉のねぎ味噌炒め(温) ゴロゴロイカメンチ(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	275Kcal	214Kcal	270Kcal	287Kcal
塩分	2.1g	2.9g	2.1g	2.7g
夕食	赤魚のバジル焼き(温) 大根の煮物(温) ブロッコリーの粒マスタード和え(冷)	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)	ホッケの青しそ風味焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) 人参ナムル(冷)	エビカツ(温) じゃが芋の煮物(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)
エネルギー	203Kcal	444Kcal	197Kcal	259Kcal
塩分	2.1g	2.6g	1.9g	1.8g
たんぱく	32.4g	35.2g	35.2g	33g
エネルギー	569Kcal	771Kcal	532Kcal	658Kcal

* 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5月 献立表〉



日付	5月5日 日	5月6日 月	5月7日 火	5月8日 水	5月9日 木	5月10日 金	5月11日 土
朝食	シエルマカロニソテー(温) ハム玉子(温)	車麩と野菜の煮物(温) ソーセージ天(温) つくだに(冷)	じゃが芋の煮物(温) しんじょ(温) つけもの(冷)	大根と油揚げの煮物(温) たござんぎ風天(温) ふりかけ(冷)	野菜のバジルソテー(温) ミニフランクフルト(温)	野菜の豆乳煮(温) 旨辛チキン(温) つけもの(冷)	チンゲン菜オイスター煮(温) えび団子(温) なめたけ(冷)
エネルギー	136Kcal	98Kcal	133Kcal	99Kcal	121Kcal	104Kcal	77Kcal
塩分	1.9g	1.7g	1.5g	0.9g	1.1g	1.5g	1.5g
昼食	鮭のムニエル(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) 小松菜辛子和え(冷)	ノルウェーソースハンバーグ(温) カレーペンネ(温) コールスローサラダ(冷)	鶏のねぎ塩丼(温) ミニコーンフライ(温) ごぼうサラダ(冷)	あじの照り焼き(温) 切干大根煮(温) わかめの生姜和え(冷)	焼きぎょうざ(温) 高野豆腐煮(温) きゅうりの昆布和え(冷)
エネルギー	298Kcal	294Kcal	251Kcal	414Kcal	310Kcal	129Kcal	207Kcal
塩分	2.3g	2.2g	2g	3.5g	1.5g	2g	2.3g
夕食	鶏肉と大根の煮物(温) 春巻(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	カレーのバター醤油焼き(温) 細切昆布煮(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	豚肉の味噌生姜炒め(温) 厚焼玉子(温) スパサラダ(冷)	鶏の天ぷら(温) 人参きのこ炒め(温) 蒟の土佐和え(冷)	かにたま(温) 炒めビーフン(温) なすのおろし和え(冷)	豚肉のナポリタン風(温) 九条ねぎオムレツ(温) カレーポテトサラダ(冷)	ほたてと大根の甘辛煮(温) 白身魚青のりフライ(温) 紅あずま甘露煮(冷)
エネルギー	285Kcal	216Kcal	318Kcal	223Kcal	263Kcal	276Kcal	239Kcal
塩分	2.2g	2.1g	2g	2.1g	2.7g	1.5g	2g
たんぱく	36.3g	32.4g	39.9g	36g	30.3g	32.9g	30.1g
エネルギー	719Kcal	608Kcal	702Kcal	736Kcal	694Kcal	509Kcal	523Kcal

* 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5月 献立表〉



日付	5月12日 日	5月13日 月	5月14日 火	5月15日 水	5月16日 木	5月17日 金	5月18日 土
朝食	マカロニソテー(温) 赤ウインナー(温)	さばこうじ味噌焼き(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) なすの黒酢和え(冷) 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) ミニオムレツ(温)	白菜炊き(温) カレー団子(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	154Kcal	165Kcal	170Kcal	108Kcal	71Kcal	80Kcal	106Kcal
塩分	1.1g	1g	1.6g	1.7g	1.4g	1.2g	1.2g
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) 花形しんじょ(温) 梅昆布ポテトサラダ(冷)	ますの山賊焼き(温) まごわやさしい煮(温) マカロニサラダ(冷)	五目ごはんの具(冷) あさりのバター醤油炒め(温) ミニコロッケ(温) 忍者和え(冷)	さわらのごまがらめ(温) 冬瓜の煮物(温) ひじきのごま酢和え(冷)	若鶏の唐揚げ(温) 高野豆腐煮(温) 小松菜のなめたけ和え(冷)	厚揚げとツナのねぎ塩炒め(温) かにかまフライ(温) じゃがいものおかか和え(冷)
エネルギー	308Kcal	223Kcal	219Kcal	224Kcal	181Kcal	391Kcal	248Kcal
塩分	1.9g	3.1g	1.6g	3.1g	1.8g	1.8g	2.1g
夕食	ほっけの風干し(温) 車麩のすき煮風(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) たご野菜カツ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	たらの香草パン粉焼き(温) 高菜明太スパゲティ(温) チンゲン菜のナムル(冷)	とんてき風炒め(温) チーズはんぺんフライ(温) ほうれん草ごま和え(冷)	照り焼き豆腐ハンバーグ(温) さつま芋と切り昆布の煮物(温) おくらのポン酢和え(冷)	ブリの煮付け柚子風味(温) 小松菜きんぴら(温) なすの南蛮漬(冷)
エネルギー	226Kcal	267Kcal	250Kcal	239Kcal	278Kcal	246Kcal	342Kcal
塩分	2.9g	2.4g	1.8g	3.6g	2.5g	3.2g	3.1g
たんぱく	45.5g	32.9g	31g	34.5g	37.2g	37.4g	31.4g
エネルギー	688Kcal	655Kcal	639Kcal	571Kcal	530Kcal	717Kcal	696Kcal

* 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5月 献立表〉



日付	5月19日 日	5月20日 月	5月21日 火	5月22日 水	5月23日 木	5月24日 金	5月25日 土
朝食	チキンビーンズ(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)	白菜ツナ煮(温) 生姜棒天(温) にまめ(冷)	なすのミートソース(温) マカロニサラダ(冷)	野菜の塩煮(温) 豆腐寄せ(温) つくだに(冷)	キャベツのねぎ油炒め(温) 花さつま(温) つけもの(冷)
エネルギー	160Kcal	100Kcal	136Kcal	99Kcal	180Kcal	123Kcal	91Kcal
塩分	1.2g	1.5g	1.8g	1.4g	0.8g	1.9g	1.2g
昼食	ジャンボ肉団子(温) にんじんと玉子の味噌炒め(温) もずくの酢の物(冷)	豚肉のスタミナ炒め(温) メンチカツ(温) きゅうりのねぎ塩和え(冷)	コーンフライ(温) 豆腐のうま煮(温) 生酢(冷)	赤魚のきのこあんかけ(温) チャブチェ(温) キャベツの和え物(冷)	かぼちゃ挽肉フライ(温) ニラ玉炒め(温) 白和え(冷)	カレー(温) ほたて風味フライ(温) ブロッコリーのおかかマヨ和え(冷) 福神漬(冷)	たらのホワイトソースかけ(温) 大根とちくわの煮物(温) 玉ねぎのおかかポン酢和え(冷)
エネルギー	219Kcal	286Kcal	262Kcal	173Kcal	258Kcal	315Kcal	156Kcal
塩分	1.9g	1.9g	1.5g	2.4g	1.9g	4.6g	1.9g
夕食	あさりと豆腐のチゲ風(温) 三角春巻(温) ささみの和え物(冷)	さばの塩麹焼き(温) ひじきの煮物(温) 小松菜のごま和え(冷)	豚味噌そぼろ(温) 高菜オムレツ(温) チーズペッパーポテトサラダ(冷)	鶏肉の中華風ボトフ(温) 醤油味のイカカツ(温) ほうれん草菜種和え(冷)	ブリのみぞれ煮(温) 大豆の中華煮(温) わかめの酢の物(冷)	若鶏の照焼(温) 和風しらすスパゲッティ(温) 人参の和え物(冷)	鶏肉となすの黒酢炒め(温) ハムカツ(温) 白菜の煮浸し(冷)
エネルギー	182Kcal	242Kcal	304Kcal	246Kcal	289Kcal	386Kcal	392Kcal
塩分	2.2g	1.8g	2.1g	2.2g	3.7g	2.1g	1.9g
たんぱく	30.2g	40.5g	30g	37.1g	30.7g	40.7g	37.6g
エネルギー	561Kcal	628Kcal	702Kcal	518Kcal	727Kcal	824Kcal	639Kcal

* 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。





日付	5月26日 日	5月27日 月	5月28日 火	5月29日 水	5月30日 木	5月31日 金
朝食	ツナポテト(温) ハムステーキ(温)	白菜の甘辛煮(温) 焼売(温) つけもの(冷)	きのこ当座煮(温) 木の葉しんじょ(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)	ポトフ(温) チキンピカタ(温)	さつま揚げ(温) にんじんしりしり(温) つけもの(冷)
エネルギー	116Kcal	108Kcal	99Kcal	132Kcal	128Kcal	117Kcal
塩分	1.5g	1.1g	1.2g	2g	1.3g	1.8g
昼食	たけのこごはんの具(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) 卵の花(温) ほうれん草柚子和え(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)	あんかけやきそば(温) エビカツ(温) 小松菜和え物(冷)	カレイの煮付け(温) 大根の塩きんぴら(温) キャベツと油揚げの煮浸し(冷)	コロッケ(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)
エネルギー	237Kcal	172Kcal	318Kcal	357Kcal	170Kcal	253Kcal
塩分	3.1g	1.9g	2.8g	2.2g	2g	2.7g
夕食	白身魚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)	甘辛タレのささみフライ(温) 切干大根煮(温) キャベツのお浸し(冷)	さばの粕漬(温) にんじんのたらこ炒め(温) なすの揚げ浸し(冷)	トマトソースオムレツ(温) カリフラワーのソテー(温) オクラわさび和え(冷)	肉みそ大根煮(温) だし巻き玉子(温) きゅうりの青じそ和え(冷)	豚肉と野菜のあんかけ(温) チヂミ(温) わかめのサラダ(冷)
エネルギー	233Kcal	221Kcal	307Kcal	189Kcal	214Kcal	259Kcal
塩分	2.4g	3.4g	2.5g	2.3g	1.7g	1.8g
たんぱく	34.3g	30.2g	42.2g	34g	36.6g	30.4g
エネルギー	586Kcal	501Kcal	724Kcal	678Kcal	512Kcal	629Kcal



* 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

5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>端午の節句 柏餅 容量 40 g エネルギー 112 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>ミニたいやき 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>焼ドーナツ 容量 23 g エネルギー 68 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>アセロラミルクゼリー 容量 40 g エネルギー 51 kcal</p>	<p>31 </p> <p>豆乳ブラマンジェ 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>			

