



スペシャルメニューデー 5月1日(金)



 OK's DELICA INC.



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 



<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。

 **スマイルパック**



今月の新メニュー

- | | |
|---------|--------------------|
| 5/2(土) | お好み焼き |
| 5/12(火) | 豚肉の味噌チーズ炒め |
| 5/15(金) | 白身魚のごま醤油たれかけ |
| 5/19(火) | 鮭とじゃがいもの味噌バター煮 |
| 5/21(木) | おくらすり身詰め |
| 5/27(水) | トリュフ風味のクリームソースオムレツ |
| 5/28(木) | 昆布とほたてのごはんの具 |





〈2026年5月献立表〉



日付	5月1日 金	5月2日 土	5月3日 日
朝食	里芋の中華煮(温) 生姜棒天(温) つけもの(冷)	豆腐の炒り煮(温) 焼きもちし天(温) つけもの(冷)	コンソメ煮(温) ハム玉子(温)
エネルギー	87Kcal	109Kcal	70Kcal
塩分	1.4g	1.7g	1.5g
昼食	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)	お好み焼き(温) きのこの磯バター風味(温) ささみのごま和え(冷)	北海道風豚丼(温) 竹輪の磯辺揚げ(温) 中華和え(冷)
エネルギー	208Kcal	191Kcal	305Kcal
塩分	2.9g	2.8g	2.3g
夕食	豚肉のナポリタン風(温) エビカツ(温) きゃべつのしらす生姜和え(冷)	鶏味噌そぼろ(温) カレーフライ(温) 小松菜和え物(冷)	野菜つくね(温) 炒めビーフン(温) オクラとじゃがいものバジル オイル和え(冷)
エネルギー	262Kcal	324Kcal	274Kcal
塩分	2g	2g	2.7g
たんぱく	34.7g	30.1g	34.2g
エネルギー	557Kcal	624Kcal	649Kcal

* 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、常温提供をお願いします。





〈2026年5月献立表〉



日付	5月4日 月	5月5日 火	5月6日 水	5月7日 木	5月8日 金	5月9日 土	5月10日 日
朝食	白菜炊き(温) 卵豆腐(冷) つけもの(冷)	じゃが芋の煮物(温) 豆腐寄せ(温) つけもの(冷)	大根しりしり(温) 花さつま(温) つけもの(冷)	野菜のソテー(温) チキンナゲット(温)	青菜の和風煮(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	なすのそぼろ煮(温) さつま揚げ(温) つけもの(冷)	バジルペンネ(温) 赤ウインナー(温)
エネルギー	85Kcal	128Kcal	76Kcal	133Kcal	83Kcal	111Kcal	154Kcal
塩分	1.8g	1.1g	1.4g	1.2g	1.8g	1g	1.9g
昼食	鶏肉の甘酢炒め(温) ゴロゴロイカメンチ(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	メンチカツ(温) きんぴらごぼう(温) 小松菜のお浸し(冷)	メバルの西京焼き(温) じゃがいものソース炒め(温) 彩り和え(冷)	ジャンボ焼売(温) 白菜の中華煮(温) ブロッコリーおかかマヨ和え(冷)	鶏肉のチリソース炒め(温) ミニコロッケ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	ツナ丼(温) しんじょ(温) チーズペッパーポテトサラダ(冷)	鶏肉の和風チンジャオロースー(温) 三角春巻(温) レーズンスイートポテト(冷)
エネルギー	323Kcal	323Kcal	163Kcal	293Kcal	228Kcal	237Kcal	274Kcal
塩分	1.9g	2.6g	2.1g	2.6g	1.3g	2.2g	1.4g
夕食	カレイの青しそ風味焼き(温) ひじきの煮物(温) 青梗菜の和え物(冷)	豚肉とたくあんのキムチ炒め(温) 厚焼玉子(温) スパサラダ(冷)	鶏肉と野菜のカレー炒め(温) ミートボールトマト味(温) パプリカのマリネ(冷)	木の葉丼(温) 山芋入りねぎ焼き(温) たくあん和え(冷)	煮込みハンバーグ(温) カレーペンネ(温) 和風ごぼうサラダ(冷)	鶏の唐揚げ柚子醤油たれかけ(温) もやしの生姜醤油炒め(温) ほうれん草ピーナツ和え(冷)	赤魚のムニエルトマトソースかけ(温) 大豆のカレー煮(温) コールスローサラダ(冷)
エネルギー	163Kcal	286Kcal	268Kcal	142Kcal	368Kcal	295Kcal	239Kcal
塩分	1.6g	2.6g	2g	2.6g	2.8g	3g	3g
たんぱく	35g	31g	36.8g	30.2g	30.4g	30.3g	35.7g
エネルギー	571Kcal	737Kcal	507Kcal	568Kcal	679Kcal	643Kcal	667Kcal

* 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。





〈2026年5月献立表〉



日付	5月11日 月	5月12日 火	5月13日 水	5月14日 木	5月15日 金	5月16日 土	5月17日 日
朝食	ひじきそぼろ(温) 関西風だし巻き玉子(温) つけもの(冷)	車麩と野菜の煮物(温) 玉ねぎ団子(温) つけもの(冷)	刻み昆布と山菜の煮物(温) みそつくね(温) つけもの(冷)	ウインナーとシェルマカロニのマスタード炒め(温) 豆腐ナゲット(温)	じゃが芋のうま煮(温) 海鮮焼売(温) つけもの(冷)	じゃこ味噌大根豆腐(温) 肉団子(温) つけもの(冷)	なすのミートソース(温) キッシュ(温)
エネルギー	121Kcal	105Kcal	81Kcal	198Kcal	119Kcal	150Kcal	148Kcal
塩分	1.2g	1.9g	2.6g	1.4g	1.4g	2.3g	0.6g
昼食	豚肉と野菜の旨塩煮(温) 木の葉しんじょ(温) マカロニサラダ(冷)	さわらの甘酢あんかけ(温) 切干大根煮(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	とんかつ(温) 桜エビとキャベツのスパゲティ(温) 豆と豆乳のサラダ(冷)	カレー(温) チーズはんぺんフライ(温) 塩昆布もやし(冷) 福神漬(冷)	白身魚のごま醤油かけ(温) ひじきおかか煮(温) ほうれん草菜種和え(冷)	ささみ紫蘇巻きフライ(温) ブロッコリーペペロン(温) 白菜フレンチサラダ(冷)	きのこごはんの具(冷) ジャンボ肉団子(温) 細切昆布煮(温) 小松菜わさびクリーム和え(冷)
エネルギー	330Kcal	261Kcal	397Kcal	302Kcal	243Kcal	230Kcal	258Kcal
塩分	2.9g	1.7g	2.1g	3.9g	2.3g	2.3g	3.7g
夕食	なす肉詰めフライ(温) 高野豆腐煮(温) 蒟の土佐和え(冷)	豚肉の味噌チーズ炒め(温) 千草焼き(温) かぼちゃサラダ(冷)	ぶりのみぞれあんかけ(温) きんぴらごぼう(温) 玉ねぎのセンチェ和え(冷)	鶏肉のガーリックオニオンソースかけ(温) チャプチェ(温) かつお節サラダ(冷)	豚丼(温) かにかまフライ(温) 大根と水菜のサラダ(冷)	かにたま(温) 台湾焼きそば風(温) キャベツの磯香和え(冷)	鶏肉と大根の南蛮煮(温) ミニコーンフライ(温) もやしのザーサイ和え(冷)
エネルギー	242Kcal	281Kcal	210Kcal	185Kcal	234Kcal	240Kcal	231Kcal
塩分	2.3g	1.6g	1.6g	2.5g	2.1g	1.9g	2.1g
たんぱく	34.1g	33.5g	32.4g	35.4g	35.1g	30g	31g
エネルギー	693Kcal	647Kcal	688Kcal	685Kcal	596Kcal	620Kcal	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。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。





〈2026年5月献立表〉



日付	5月18日 月	5月19日 火	5月20日 水	5月21日 木	5月22日 金	5月23日 土	5月24日 日
朝食	豆腐ステーキ(温) ほうれん草の生姜ごま和え(冷) つけもの(冷)	鮭とじゃがいもの味噌バター煮(温) 笹かまぼこ(温) つけもの(冷)	大根と春雨のピリ辛炒め(温) 野菜肉巻き(温) つくだに(冷)	カリフラワーのソテー(温) オムレツ(温)	細切昆布煮(温) 三角豆腐焼き(温) つけもの(冷)	切干大根のオイスターソース煮(温) 花形しんじょ(温) ふりかけ(冷)	ほうれん草ソテー(温) ハムステーキ(温)
エネルギー	92Kcal	108Kcal	99Kcal	92Kcal	113Kcal	76Kcal	61Kcal
塩分	1.4g	1.5g	1.3g	1.1g	2.4g	1.7g	0.9g
昼食	とんてき風炒め(温) ミニカレーコロッケ(温) きゅうりの昆布和え(冷)	ハムカツ(温) 高野豆腐の中華風うま煮(温) 生酢(冷)	赤魚の塩麹マスタードソースかけ(温) じゃがいもの韓国風きんぴら(温) キャベツのゆかり和え(冷)	うどん(温) おくらすり身詰め(温) 小松菜のピーナツ和え(冷)	サーモンフライオーロラソースかけ(温) 里芋の甘味噌煮(温) 水菜の煮浸し(冷)	厚揚げの玉子とじ(温) ピーマン肉詰めフライ(温) ぬた和え(冷)	焼きぎょうざ(温) ソース焼きそば風(温) 玉ねぎのナムル(冷)
エネルギー	223Kcal	324Kcal	186Kcal	282Kcal	226Kcal	223Kcal	299Kcal
塩分	1.8g	2.5g	1.7g	5.2g	1.5g	3.2g	3.1g
夕食	カレーの香草焼き(温) 切干大根煮(温) 玉ねぎサラダ(冷)	鶏肉と野菜のトマト煮(温) ねぎオムレツ(温) マカロニサラダ(冷)	豆腐とひき肉のピリ辛味噌煮込み(温) 醤油味のイカカツ(温) おくらのなめたけ和え(冷)	ほっけのごまがらめ(温) 大根のあっさり煮(温) もやしポン酢和え(冷)	豚肉とカリフラワーの中華煮(温) ニラ饅頭(温) キャベツと筍のサラダ(冷)	さわらのチーズハープ焼きタルタルソースかけ(温) ひじき豆(温) ささみごまサラダ(冷)	鶏肉と大根のオイマヨ炒め(温) チーズポテトフライ(温) もやしとピーマンのエスニック風お浸し(冷)
エネルギー	204Kcal	286Kcal	253Kcal	150Kcal	259Kcal	224Kcal	264Kcal
塩分	2.6g	1.8g	1.9g	1.8g	2.3g	1.6g	2.3g
たんぱく	30.2g	35.1g	30.2g	30.1g	31.1g	30g	30.1g
エネルギー	519Kcal	718Kcal	538Kcal	524Kcal	598Kcal	523Kcal	624Kcal

* 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。





〈2026年5月献立表〉



日付	5月25日 月	5月26日 火	5月27日 水	5月28日 木	5月29日 金	5月30日 土	5月31日 日
朝食	ひじきのカラフル炒め(温) 紅あずま甘露煮(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)	けんちん煮(温) えび団子(温) つけもの(冷)	白菜のコンソメ煮(温) レモンハーブチキン(温)	冬瓜の煮物(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	ザーサイともやしの炒め物(温) 八幡巻(温) つけもの(冷)	たっぷり野菜のスクランブルエッグ(温) ミニフランクフルト(温)
エネルギー	152Kcal	87Kcal	88Kcal	80Kcal	106Kcal	77Kcal	142Kcal
塩分	1.4g	1.7g	1.5g	1.6g	1.7g	1.7g	0.9g
昼食	チキン南蛮(温) きんぴらごぼう(温) キャベツのお浸し(冷)	トマトガーリックソース豆腐ハンバーグ(温) 野菜のもろみ醤油炒め(温) なすの南蛮漬(冷)	トリュフ風味のクリームソースオムレツ(温) ボンゴレスパゲティ(温) カニカマサラダ(冷)	昆布とほたてのごはんの具(冷) コロッケ(温) 大根のおかか煮(温) もやしのごま酢和え(冷)	 豚肉と野菜のあんかけ(温) 玉子サラダフライ(温) キャベツのゆかり和え(冷)	さばのねぎ味噌かけ(温) がんも煮(温) ほうれん草柚子和え(冷)	鶏肉の韓国風甘辛炒め(温) 焼売(温) 大根さっぱり和え(冷)
エネルギー	263Kcal	258Kcal	241Kcal	213Kcal	311Kcal	237Kcal	294Kcal
塩分	3.6g	2.6g	1.6g	3.8g	2.5g	2.2g	2.1g
夕食	あじの粕漬(温) 大根の炒め煮(温) たまごシエルマカロニサラダ(冷)	豚肉と白菜のうま煮(温) 春巻(温) ポテトサラダ(冷)	カレー肉じゃが(温) 竹輪のゆかり揚げ(温) ブロッコリーのお浸し(冷)	五目豆腐(温) ミニハンバーグ(温) わかめのねぎごま和え(冷)	ブリの生姜煮(温) 野菜の豚骨煮(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	カレーそば(温) ハムポテトフライ(温) 切干大根の酢の物(冷)	白身魚フライ(温) ピーマンと竹輪の炒め物(温) オクラと豆腐の和え物(冷)
エネルギー	232Kcal	296Kcal	312Kcal	221Kcal	184Kcal	352Kcal	205Kcal
塩分	1.4g	1.8g	3g	2.7g	1.7g	2.4g	2.3g
たんぱく	30.8g	30g	35.7g	31.5g	35.6g	37.4g	34.6g
エネルギー	647Kcal	641Kcal	641Kcal	514Kcal	601Kcal	666Kcal	641Kcal

* 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、常温提供をお願いします。



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 30 g エネルギー 94 kcal</p>	<p>2 </p> <p>プリン 容量 60 g エネルギー 73.8 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>こどもの日ゼリー 容量 37 g エネルギー 34.4 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 30 g エネルギー 99.6 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>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>豆乳ブランジエ 容量 40 g エネルギー 59 kcal</p>	<p>31 </p> <p>メロンゼリー 容量 40 g エネルギー 38.4 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>			

