



スペシャルメニューデー  
一月一日(水)昼食

 OK's DELICA INC.



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。

今後とも変わらぬご愛顧のほど心よりお願い申し上げます。



<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

- ・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。

 SHILE PACK  
スマイルパック

## 今月の新メニュー

1/4(土) ブロッコリーの味噌生姜和え

1/5(日) 鶏肉のねぎ塩かけ

1/13(月) メキシカン風ハンバーグ

1/19(日) 大根の白みそ和え

1/26(日) カリフラワーの中華風きんぴら

1/31(金) 豚挽き肉と茄子のケチャップ炒めバジル風味 ・ 大根と人参のりんご酢和え





# 〈2025年1月 献立表〉



1月1日 水	1月2日 木	1月3日 金	1月4日 土
大根のあっさり煮(温) ソーセージ天(温) 黒豆(冷)	ほうれん草ソテー(温) キッシュ(温)	彩り野菜のうま煮(温) 煮玉子(冷) つけもの(冷)	さつま揚げ(温) にんじんしりしり(温) つけもの(冷)
124Kcal	107Kcal	110Kcal	119Kcal
1.4g	1.6g	1.9g	1.7g
ぶり照り焼き(温) 伊達巻(冷) 煮しめ(温) ゆずなます(冷)	 エビカツ(温) 大根と油揚げの煮物(温) おくらのごま和え(冷)	メバルの香草パン粉焼き(温) なすのミートソース(温) ほうれん草菜種和え(冷)	トマトソースオムレツ(温) ウインナーとキャベツの Pasta(温) ブロッコリーの味噌生姜和え(冷)
333Kcal	266Kcal	220Kcal	259Kcal
1.5g	3g	1.6g	1.8g
鶏肉のインドネシア風ケチャップ炒め(温) かにかまフライ(温) 小松菜わさびクリーム和え(冷)	豚肉と野菜のあんかけ丼(温) 焼売(温) もやしのカレーおかか和え(冷)	豆腐のひき肉とろろあん(温) 甘辛タレのささみフライ(温) かぼちゃサラダ(冷)	タイ風鶏そぼろ(温) ハムポテトフライ(温) きゅうりの昆布和え(冷)
273Kcal	300Kcal	274Kcal	290Kcal
1.4g	1.6g	2.4g	2.2g
40.9g	34g	34.8g	34.5g
730Kcal	673Kcal	604Kcal	668Kcal

\* 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。





# 〈2025年1月 献立表〉



日付	1月5日 日	1月6日 月	1月7日 火	1月8日 水	1月9日 木	1月10日 金	1月11日 土
朝食	マカロニソテー(温) フルーツヨーグルトサラダ(冷)	野菜の醤油煮(温) いか団子(温) つけもの(冷)	豆腐の炒り煮(温) 焼きもろこし天(温) つくだに(冷)	車麩のすき煮風(温) 旨辛チキン(温) つけもの(冷)	バジルペンネ(温) 赤ウインナー(温)	はんぺんの和風煮(温) 野菜肉巻き(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	158Kcal	79Kcal	103Kcal	107Kcal	162Kcal	73Kcal	163Kcal
塩分	1.9g	1.9g	1.3g	2.1g	1.1g	1.5g	1.5g
昼食	豚肉と野菜のカレー炒め(温) 野菜とひじきの豆腐焼き(温) ポテトのオーロラ和え(冷)	メンチカツ(温) 豆ミンチのマーボー春雨(温) 卵豆腐(冷)	ジャンボ焼売(温) 高菜明太スパゲティ(温) 豆のごま和え(冷)	たら山椒風味焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)	コーンフライ(温) 高野豆腐煮(温) 落の土佐和え(冷)	鮭のムニエル(温) ナポリタン(温) わかめのナムル(冷)	鶏肉のサテソース(アジア ン風ケチャップソース)(温) きんぴらごぼう(温) 小松菜の菜種和え(冷)
エネルギー	314Kcal	329Kcal	475Kcal	141Kcal	237Kcal	315Kcal	203Kcal
塩分	1.9g	2.4g	3g	1.5g	2.2g	2.8g	2.3g
夕食	鶏肉のねぎ塩かけ(温) 切干大根煮(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	あじ西京焼き(温) 細切昆布煮(温) ポテトサラダ(冷)	あさりとカブのバター炒め(温) 厚焼玉子(温) なすのスイートチリ和え(冷)	豚肉のデミグラスソース煮(温) ミニコロッケ(温) コールスローサラダ(冷)	照焼きハンバーグ(温) ひじき豆(温) 甘栗サラダ(冷)	ホタテクリーム煮(温) 玉子サラダフライ(温) 切干大根の酢の物(冷)	豚肉のスタミナ炒め(温) 春巻(温) 豆と豆乳のサラダ(冷)
エネルギー	428Kcal	201Kcal	222Kcal	333Kcal	417Kcal	295Kcal	337Kcal
塩分	1.6g	2.2g	2g	1.9g	2.9g	2.5g	2.3g
たんぱく	37.8g	30.1g	35.2g	37.4g	32.4g	35.3g	38.5g
エネルギー	900Kcal	609Kcal	800Kcal	581Kcal	816Kcal	683Kcal	703Kcal

\* 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。





# 〈2025年1月 献立表〉



日付	1月12日 日	1月13日 月	1月14日 火	1月15日 水	1月16日 木	1月17日 金	1月18日 土
朝食	スナップピースステーキ(温) ミニオムレツ(温)	白菜の甘辛煮(温) 花さつま(温) ふりかけ(冷)	冬瓜の煮物(温) 肉団子(温) つけもの(冷)	豆腐ステーキ(温) ピーマンのお浸し(冷) つけもの(冷)	コンソメ煮(温) ミニフランクフルト(温)	きのご当座煮(温) 生姜棒天(温) つけもの(冷)	さわらのごま醤油焼き(温) 玉ねぎの和え物(冷) つけもの(冷)
エネルギー	81Kcal	97Kcal	125Kcal	109Kcal	92Kcal	63Kcal	119Kcal
塩分	0.9g	1.3g	2.2g	2g	1.2g	1.5g	0.9g
昼食	きのごはんの具(冷) さばの塩麹焼き(温) がんと煮(温) もやしのごま酢和え(冷)	白身魚フライ(温) ひじきの煮物(温) 青菜の錦糸卵和え(冷)	豆腐のごま豆乳煮(温) ハムカツ(温) きゅうりの昆布和え(冷)	あさりの白ワイン蒸し風(温) ゴロゴロイカメンチ(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)	カレー(温) 玉子巻き(温) オクラのお浸し(冷) 福神漬(冷)	テジカルビ(豚肉の韓国焼肉風炒め)(温) チーズポテトフライ(温) キャベツの磯香和え(冷)
エネルギー	254Kcal	205Kcal	257Kcal	220Kcal	158Kcal	288Kcal	282Kcal
塩分	3.1g	1.5g	2.3g	2.3g	2.6g	4.1g	1.7g
夕食	豚味噌そばろ(温) チーズはんぺんフライ(温) キャベツのお浸し(冷)	鶏肉の生姜炒め(温) メキシカン風ハンバーグ(温) なすのおろし和え(冷)	赤魚のこうじ味噌焼き(温) ピーマンと竹輪の炒め物(温) マカロニサラダ(冷)	チーズつくね(温) いも煮(温) ほうれん草辛子和え(冷)	玉子丼(温) とんかつ(温) コーンポテト(冷)	鶏の唐揚げおろしポン酢かけ(温) ひじき炒め煮(温) 中華もやし(冷)	焼きぎょうざ(温) ソース焼きそば風(温) 小松菜のお浸し(冷)
エネルギー	314Kcal	342Kcal	187Kcal	253Kcal	304Kcal	307Kcal	279Kcal
塩分	2.4g	1.8g	1.6g	1.9g	2.6g	2.7g	3.7g
たんぱく	36.1g	36.4g	32.7g	32.5g	37.3g	31.2g	35g
エネルギー	649Kcal	644Kcal	569Kcal	582Kcal	554Kcal	658Kcal	680Kcal

\* 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。





# 〈2025年1月 献立表〉



日付	1月19日 日	1月20日 月	1月21日 火	1月22日 水	1月23日 木	1月24日 金	1月25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)	青菜の和風煮(温) 厚焼玉子(温) つけもの(冷)	ごぼうの煮物(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)	はんぺんの和風煮(温) 肉詰めいなり(温) つくだに(冷)	ミートソースペンネ(温) レモンハーブチキン(温)	白菜炊き(温) たこざんぎ風天(温) つけもの(冷)	じゃがいものそぼろ煮(温) さつま揚げ(温) つけもの(冷)
エネルギー	156Kcal	98Kcal	110Kcal	127Kcal	138Kcal	105Kcal	135Kcal
塩分	1.9g	1.7g	1.7g	1.9g	2.1g	1.5g	1.4g
昼食	かにたま(温) 野菜炒め(温) わかめのねぎごま和え(冷)	肉じゃが(温) 焼売(温) なすの南蛮漬(冷)	鶏肉のネギ塩炒め(温) ミニコーンフライ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	白身魚の黒酢あんかけ(温) 里芋の和風煮(温) 小松菜のお浸し(冷)	五目ごはんの具(冷) コロケ(温) 大根の煮物(温) ブロッコリーのツナマヨ和え(冷)	厚揚げの和風カレー煮(温) メンチカツ(温) おくらの梅和え(冷)	甘酢生姜ソース豆腐ハンバーグ(温) 和風しらすスパゲッティ(温) なすの揚げ浸し(冷)
エネルギー	175Kcal	345Kcal	228Kcal	184Kcal	257Kcal	229Kcal	306Kcal
塩分	2.1g	1.9g	1.8g	2.5g	3.4g	1.7g	3.2g
夕食	豚ニラ豆腐(温) 竹輪のゆかり揚げ(温) 大根の白みそ和え(冷)	チキン南蛮(温) ひじきの煮物(温) キャベツのねぎ油和え(冷)	さわらのバター醤油焼き(温) 大根の生姜煮(温) スパサラダ(冷)	チャーシュー丼(温) 醤油味のイカカツ(温) キャベツの即席漬(冷)	豚肉のしぐれ煮(温) 花形しんじょ(温) わかめの酢の物(冷)	赤魚の塩焼き(温) 大豆の中華煮(温) 青菜の和え物(冷)	鶏肉の味噌マヨ炒め(温) 三角春巻(温) もやしのゆかり和え(冷)
エネルギー	299Kcal	247Kcal	241Kcal	310Kcal	236Kcal	190Kcal	280Kcal
塩分	2.4g	2.9g	1.6g	2g	3.1g	1.5g	1.8g
たんぱく	30.4g	30g	32.6g	34.2g	31.2g	30.5g	31.4g
エネルギー	630Kcal	690Kcal	579Kcal	621Kcal	631Kcal	524Kcal	721Kcal

\* 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。







# 〈2025年1月 献立表〉



日付	1月26日 日	1月27日 月	1月28日 火	1月29日 水	1月30日 木	1月31日 金
朝食	ツナポテト(温) ハムステーキ(温)	冬瓜のおかか煮(温) えび団子(温) つくだに(冷)	野菜の豚骨煮(温) コーンイカハンバーグ(温) ふりかけ(冷)	厚揚げのピリ辛煮(温) しんじょ(温) つけもの(冷)	ロールキャベツ(温) マカロニサラダ(冷)	白菜のうま塩煮(温) たごぎんぎ風天(温) つくだに(冷)
エネルギー	117Kcal	88Kcal	100Kcal	142Kcal	100Kcal	81Kcal
塩分	1.5g	1.7g	1.4g	1.4g	1.3g	1.7g
昼食	あじごまがらめ(温) カリフラワーの中華風きんぴら(温) チョレギサラダ風(冷)	豚丼(温) ピーマン肉詰めフライ(温) きゅうりの青じそ和え(冷)	ジャンボ肉団子(温) 肉野菜炒め(温) 豆と豆乳のサラダ(冷)	味噌煮込みうどん(温) 竹輪の三色揚げ(温) わかめの生姜和え(冷)	ますの照り焼き(温) 刻み昆布と豚肉の煮物(温) 五色和え(冷)	豚挽肉と茄子のケチャップ炒めバジル風味(温) 高菜オムレツ(温) 大根と人参のりんご酢和え(冷)
エネルギー	172Kcal	243Kcal	315Kcal	387Kcal	171Kcal	296Kcal
塩分	1.4g	2g	1.6g	6.3g	2g	1.9g
夕食	八宝菜(温) ミニカレーコロッケ(温) ブロッコリーのタルタル和え(冷)	さば山賊焼き(温) 豆腐のうま煮(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	鶏肉とじゃがいもの甘辛煮(温) 白身魚青のりフライ(温) なすのなめたけ和え(冷)	ほたてと野菜の煮物(温) 野菜つくね(温) にらのねぎ油和え(冷)	鶏肉と白菜のオイスター炒め(温) 根菜クリーミーフライ(温) オクラと豆腐のサラダ(冷)	ブリの生姜煮(温) きんぴらごぼう(温) たくあん和え(冷)
エネルギー	264Kcal	264Kcal	350Kcal	198Kcal	297Kcal	220Kcal
塩分	1.7g	1.7g	2.6g	2.4g	1.2g	1.8g
たんぱく	30g	33.9g	38.8g	36.5g	34.9g	30.1g
エネルギー	553Kcal	595Kcal	765Kcal	727Kcal	568Kcal	597Kcal

\* 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。



# 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>オレンジゼリー</p> <p>容量 40 g エネルギー 41 kcal</p>	<p>5 </p> <p>エクレア</p> <p>容量 30 g エネルギー 93 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>アセロラミルクゼリー</p> <p>容量 40 g エネルギー 51 kcal</p>
<p>22 </p> <p>おはぎ</p> <p>容量 50 g エネルギー 118 kcal</p>	<p>23 </p> <p>田舎饅頭</p> <p>容量 40 g エネルギー 110 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>豆乳ブラマンジェ</p> <p>容量 40 g エネルギー 59 kcal</p>	<p>31 </p> <p>メロンゼリー</p> <p>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>			

