



 OK's DELICA INC.

スペシャルメニューデー
四月十一日(金)



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。

 **スマイルパック**



お品書き

- ・たけのこ山菜ご飯の具
- ・鮭の西京焼き
- ・炊き合わせ
- ・ほうれん草ごま和え

たけのこ山菜ご飯は具のみの提供になります。
各施設様で精白米と一緒に炊いてお召し上がり下さい。

*すま汁、木の芽、大葉は盛り付けイメージのためつきません。



<https://smilepack.jp/menu/>
毎月の献立はこちらでも
ご覧いただけます。

今月の新メニュー

4/2(水) 魚介だしのクリーミーフライ

4/6(日) チーズペッパーポテト

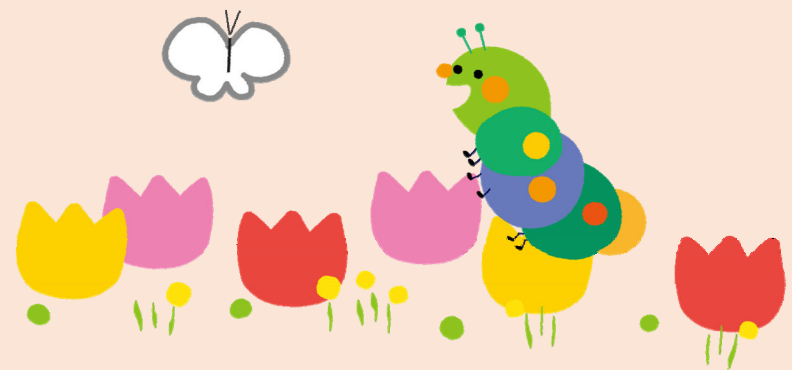
4/10(木) 長いもときゅうりの韓国風サラダ ・ ガーリックオニオンソースハンバーグ

4/12(土) 鶏肉のスイートチリソースかけ

4/15(火) ハムキャベツカツ

4/20(日) わかめのコチュマヨ和え

4/26(土) 鶏肉の照りマヨ炒め





〈2025年4月 献立表〉



日付	4月1日 火	4月2日 水	4月3日 木	4月4日 金	4月5日 土
朝食	彩り野菜のうま煮(温) 紅生姜さつま揚げ(温) つけもの(冷)	大根のあっさり煮(温) ソーセージ天(温) ふりかけ(冷)	ほうれん草ソテー(温) キッシュ(温)	白菜のうま塩煮(温) 豆腐寄せ(温) つくだに(冷)	さつま揚げ(温) 小松菜きんぴら(温) つけもの(冷)
エネルギー	85Kcal	93Kcal	107Kcal	107Kcal	112Kcal
塩分	1.4g	1.4g	1.6g	1.6g	1.7g
昼食	メバルの塩麴焼き(温) 切干大根煮(温) ほうれん草菜種和え(冷)	ますの照り焼き(温) 高野豆腐煮(温) 五色和え(冷)	酢鶏(温) ひじきおかか煮(温) スパサラダ(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)	オムハヤシ(温) ウインナーとキャベツのパスタ(温) えびのシーザーサラダ(冷)
エネルギー	144Kcal	176Kcal	387Kcal	296Kcal	317Kcal
塩分	2.7g	1.6g	2.7g	1.9g	2.3g
夕食	豆腐のひき肉とろとろあん(温) 甘辛タレのささみフライ(温) かぼちゃサラダ(冷)	鶏肉と白菜のオイスター炒め(温) 魚介だしのクリーミーフライ(温) オクラわさび和え(冷)	豚肉と野菜のあんかけ丼(温) 焼売(温) きゅうりとしらすのごま醤油和え(冷)	カレーの煮付け(温) じゃがいもの青のりバター炒め(温) 塩昆布もやし(冷)	ガバオライス(タイ風鶏そぼろ)(温) ハムポテトフライ(温) きゅうりのしらす生姜和え(冷)
エネルギー	271Kcal	264Kcal	333Kcal	185Kcal	296Kcal
塩分	2.4g	1.7g	2.1g	1.7g	2.5g
たんぱく	31.2g	39.6g	39.5g	35.7g	35.8g
エネルギー	500Kcal	533Kcal	827Kcal	588Kcal	725Kcal



* 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4月 献立表〉



日付	4月6日 日	4月7日 月	4月8日 火	4月9日 水	4月10日 木	4月11日 金	4月12日 土
朝食	マカロニソテー(温) ハム玉子(温)	豆腐の炒り煮(温) 焼きもろこし天(温) つくだに(冷)	野菜の醤油煮(温) いか団子(温) ふりかけ(冷)	車麩のすき煮風(温) 野菜と豆腐の玉子寄せ(温) つけもの(冷)	ポトフ(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	131Kcal	101Kcal	84Kcal	125Kcal	110Kcal	75Kcal	163Kcal
塩分	1.2g	1.2g	1.2g	1.8g	0.9g	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) チーズペッパーポテト(温・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)	メンチカツ(温) けんちん煮(温) 蕎麦の土佐和え(冷)	たら山椒風味焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) 冬瓜のおかか和え(冷)	コーンフライ(温) ごぼうのしぐれ煮(温) 長いもときゅうりの韓国風サラダ(冷)	たけのこ山菜ごはんの具(冷) 鮭の西京焼き(温) 炊き合わせ(温) ほうれん草ごま和え(冷)	鶏肉のスイートチリソースかけ(温) バジルペンネ(温) コーンサラダ(冷)
エネルギー	300Kcal	465Kcal	270Kcal	158Kcal	269Kcal	237Kcal	248Kcal
塩分	2g	3.1g	3.3g	2.1g	2.3g	3g	2g
夕食	鶏肉のねぎ塩たれかけ(温) 切干大根のオイスターソース煮(温) 白菜のごま和え(冷)	あさりとかぶのバター炒め(温) しんじょ(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	あじの粕漬(温) 細切昆布煮(温) ポテトサラダ(冷)	豚肉のデミグラスソース煮(温) ミニコロツケ(温) 野菜の柑橘サラダ(冷)	ガーリックオニオンソースハンバーグ(温) ナポリタン(温) ささみごまサラダ(冷)	鶏肉のねぎ味噌炒め(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) 青菜の煮浸し(冷)
エネルギー	183Kcal	242Kcal	190Kcal	269Kcal	396Kcal	317Kcal	283Kcal
塩分	2.7g	2.2g	2g	1.8g	3.1g	2.5g	2.9g
たんぱく	40.7g	34.4g	30.9g	37.9g	30.5g	42.2g	39.4g
エネルギー	614Kcal	808Kcal	544Kcal	552Kcal	775Kcal	629Kcal	694Kcal

* 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4月 献立表〉



日付	4月13日 日	4月14日 月	4月15日 火	4月16日 水	4月17日 木	4月18日 金	4月19日 土
朝食	スナップピースソーテ(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)	きのこ当座煮(温) 生姜棒天(温) つけもの(冷)	さばの塩焼き(温) 玉ねぎの和え物(冷) つけもの(冷)
エネルギー	81Kcal	95Kcal	126Kcal	103Kcal	91Kcal	64Kcal	110Kcal
塩分	0.9g	1.2g	2.2g	1.6g	1.2g	1.5g	1g
昼食	さばの塩麹焼き(温) 五目巾着(温) キャベツのお浸し(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) ハムキャベツカツ(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) ミニハンバーグ(温) オクラと豆腐のサラダ(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	224Kcal	206Kcal	253Kcal	215Kcal	155Kcal	287Kcal	279Kcal
塩分	3.2g	1.7g	2.3g	2.3g	2.4g	3.4g	1.8g
夕食	厚揚げチャンプル(温) チーズはんぺんフライ(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	鶏肉の生姜炒め(温) 桜えびオムレツ(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)	ヤンニョムチキン(韓国風鶏の唐揚げ)(温) ひじきのカラフル炒め(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	256Kcal	296Kcal	188Kcal	261Kcal	290Kcal	341Kcal	278Kcal
塩分	2.2g	1.9g	1.6g	2.5g	2.9g	2.8g	3.7g
たんぱく	30g	32g	34.2g	32.1g	36.7g	30.5g	34.9g
エネルギー	561Kcal	597Kcal	567Kcal	579Kcal	536Kcal	692Kcal	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4月 献立表〉



日付	4月20日 日	4月21日 月	4月22日 火	4月23日 水	4月24日 木	4月25日 金	4月26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) ふりかけ(冷)	はんぺんのピリ辛炒め(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) 卵豆腐(冷) つけもの(冷)	じゃがいものそぼろ煮(温) さつま揚げ(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	160Kcal	89Kcal	115Kcal	123Kcal	140Kcal	98Kcal	136Kcal
塩分	1.9g	1.3g	1.4g	1.5g	2.1g	1.7g	1.2g
昼食	かにたま(温) 野菜炒め(温) わかめのコチュマヨ和え(冷)	肉じゃが(温) 焼売(温) なすの南蛮漬(冷)	チンジャオロースー(温) ミニコーンフライ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	ほっけのごまがらめ(温) じゃがいものソース炒め(温) 小松菜のお浸し(冷)	きのこごはんの具(冷) コロツケ(温) 大根の煮物(温) 小松菜のピーナツ和え(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)	中華あんかけの豆腐と魚のハンバーグ(温) 和風しらすスパゲッティ(温) なすの黒酢和え(冷)
エネルギー	199Kcal	344Kcal	210Kcal	170Kcal	225Kcal	234Kcal	342Kcal
塩分	1.8g	1.8g	1.7g	1.4g	4.1g	1.5g	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) きんぴらごぼう(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)	厚揚げのそぼろ味噌炒め(温) 醤油味のイカカツ(温) ブロッコリーのタルタル和え(冷)	豚肉の焼肉風炒め(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)	鶏肉の照りマヨ炒め(温) 三角春巻(温) もやしのゆかり和え(冷)
エネルギー	304Kcal	268Kcal	242Kcal	337Kcal	225Kcal	191Kcal	285Kcal
塩分	3.7g	3.2g	1.6g	1.9g	2.6g	1.5g	1.6g
たんぱく	32g	30.3g	30.2g	36.2g	30.7g	30g	33g
エネルギー	663Kcal	701Kcal	567Kcal	630Kcal	590Kcal	523Kcal	763Kcal

* 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。





〈2025年4月 献立表〉



日付	4月27日 日	4月28日 月	4月29日 火	4月30日 水
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) チヂミ風天(温) つけもの(冷)
エネルギー	115Kcal	91Kcal	97Kcal	96Kcal
塩分	1.2g	1.7g	1.2g	1.5g
昼食	あじのねぎ塩焼き(温) カリフラワーの中華風きんぴら(温) キャベツと油揚げの煮浸し(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)	にゅうめん(温) 竹輪の三色揚げ(温) わかめのセンチエ和え(冷)
エネルギー	185Kcal	254Kcal	310Kcal	301Kcal
塩分	1.9g	2.1g	1.4g	4.7g
夕食	八宝菜(温) ミニカレーコロケ(温) ブロッコリーのツナマヨ和え(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)
エネルギー	212Kcal	264Kcal	335Kcal	203Kcal
塩分	1.7g	1.7g	2.5g	2.6g
たんぱく	32.5g	34.8g	37.3g	30.3g
エネルギー	512Kcal	609Kcal	742Kcal	600Kcal



* 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

4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 40 g エネルギー 62 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>桜餅 容量 50 g エネルギー 108 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>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>					