



 OK's DELICA INC.

スペシャルメニューデー
5月2日(金)

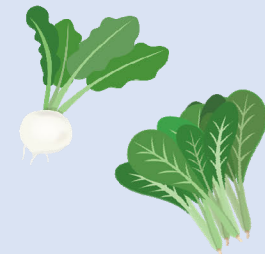


お品書き

・ 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。



<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。



今月の新メニュー

- 5/9(金) 鶏肉の和風チンジャオロースー
- 5/10(土) 鶏の唐揚げハニーマスタードかけ
- 5/13(火) きのこと入りつくね
- 5/15(木) 鶏肉のハニージンジャーソースかけ
- 5/17(土) 鮭のちゃんちゃん焼き風炒め
- 5/18(日) ウィンナーBBQソースカツ
- 5/25(日) 豆腐の磯辺揚げ





〈2025年 5月 献立表〉



日付	5月1日 木	5月2日 金	5月3日 土
朝食	ロールキャベツ(温) チーズペッパーポテトサラ ダ(冷)	野菜の醤油煮(温) 海鮮焼売(温) ふりかけ(冷)	大根のおかか煮(温) 煮玉子(冷) つけもの(冷)
エネルギー	94Kcal	82Kcal	111Kcal
塩分	1.4g	1.2g	1.8g
昼食	鶏の天ぷら(温) 切干大根煮(温) オクラわさび和え(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)	エビカツ(温) じゃが芋の照り煮(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)
エネルギー	251Kcal	208Kcal	306Kcal
塩分	2.2g	2.9g	2.4g
夕食	ますのパセリバターオイル 焼き(温) 桜エビとキャベツのスパゲ ティ(温) 人参サラダ(冷)	ホイコーロー(温) ごまじゃがおやき(温) もやしポン酢和え(冷)	豚肉のしぐれ煮(温) チヂミ(温) ほうれん草のお浸し(冷)
エネルギー	240Kcal	252Kcal	241Kcal
塩分	2g	1.7g	2g
たんぱく	37.2g	33.2g	34.2g
エネルギー	585Kcal	542Kcal	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。





〈2025年5月 献立表〉



日付	5月4日 日	5月5日 月	5月6日 火	5月7日 水	5月8日 木	5月9日 金	5月10日 土
朝食	シエルマカロニソテー(温) ハム玉子(温)	じゃが芋の煮物(温) 旨辛チキン(温) つけもの(冷)	さつま揚げ(温) 白菜と油揚げの煮物(温) つけもの(冷)	大根しりしり(温) いか団子(温) ふりかけ(冷)	野菜のバジルソテー(温) ミニオムレツ(温)	豆腐の豆乳煮(温) 花さつま(温) ふりかけ(冷)	チンゲン菜オイスター煮(温) 卵豆腐(冷) つけもの(冷)
エネルギー	135Kcal	111Kcal	133Kcal	98Kcal	87Kcal	124Kcal	81Kcal
塩分	1.9g	1.5g	2.1g	1.2g	1.2g	1.3g	1.8g
昼食	山菜ごはんの具(冷) 豆腐のあんかけ風(温) ミニコロッケ(温) わかめの酢の物(冷)	さば山椒風味焼き(温) ひじきの煮物(温) 小松菜辛子和え(冷)	ピーマン肉詰めフライ(温) どて煮(温) コールスローサラダ(冷)	白身魚の香味ねぎソース(温) 野菜炒め(温) 里芋のたらこサラダ(冷)	豚肉のナポリタン風(温) ミニコーンフライ(温) マカロニサラダ(冷)	鶏肉の和風チンジャオロースー(温) かにかまフライ(温) なすの生姜和え(冷)	鶏の唐揚げのハニーマスタードかけ(温) 高野豆腐煮(温) 生酢(冷)
エネルギー	197Kcal	170Kcal	303Kcal	226Kcal	298Kcal	279Kcal	344Kcal
塩分	3.7g	2.3g	2.2g	2.1g	1.7g	1.6g	2.4g
夕食	さわらのごま醤油焼き(温) 炒めビーフン(温) 中華和え(冷)	豚肉の塩レモン炒め(温) ゴロゴロイカメンチ(温) スパサラダ(冷)	カレイの青しそ風味焼き(温) 塩焼きそば風(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	鶏肉の甘酢炒め(温) デミソースミートボール(温) 彩り和え(冷)	ジャンボ焼売(温) 白菜の中華煮(温) 豆のごま和え(冷)	メバルの西京焼き(温) ひじき炒め煮(温) 蒟の土佐和え(冷)	かいたま(温) 担々春雨(温) きゅうりの香味中華和え(冷)
エネルギー	227Kcal	330Kcal	302Kcal	290Kcal	360Kcal	140Kcal	194Kcal
塩分	1.6g	1.2g	1.5g	2.6g	2.7g	2.7g	2.1g
たんぱく	30.7g	35.5g	35.6g	39.1g	37.3g	36.3g	30g
エネルギー	559Kcal	611Kcal	738Kcal	614Kcal	745Kcal	543Kcal	619Kcal

* 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5月 献立表〉



日付	5月11日 日	5月12日 月	5月13日 火	5月14日 水	5月15日 木	5月16日 金	5月17日 土
朝食	なすのミートソース(温) 赤ウインナー(温)	あじのこうじ味噌焼き(温) もやしのカレーおかか和え(冷) つけもの(冷)	はんべんの和風煮(温) きのこ入りつくね(温) つけもの(冷)	のっぺい煮(温) 玉ねぎ団子(温) ふりかけ(冷)	コンソメ煮(温) 豆腐ナゲット(温)	白菜炊き(温) ソーセージ天(温) ふりかけ(冷)	もやしの生姜醤油炒め(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)
エネルギー	168Kcal	84Kcal	110Kcal	111Kcal	124Kcal	89Kcal	103Kcal
塩分	0.8g	1.1g	1.7g	1.6g	1.5g	1.4g	0.8g
昼食	あさりと豆腐のチゲ風(温) 三角春巻(温) ツナポテト(冷)	なす肉詰めフライ(温) 切干大根煮(温) 玉ねぎのセンチエ和え(冷)	たらの山賊焼き(温) まごわやさしい煮(温) なすのおろし和え(冷)	あさりのバター醤油炒め(温) ハムカツ(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)	豚骨ラーメン(温) 野菜とひじきの豆腐焼き(温) たくあん和え(冷)	鶏肉のチリソース炒め(温) がんと煮(温) きゅうりの海苔和え(冷)	とんかつ(温) 高野豆腐煮(温) ほうれん草ピーナツ和え(冷)
エネルギー	233Kcal	237Kcal	213Kcal	225Kcal	309Kcal	266Kcal	307Kcal
塩分	3.3g	2.5g	1.3g	1.7g	5.3g	2.2g	3.5g
夕食	赤魚のバター醤油焼き(温) きんぴらごぼう(温) 五色和え(冷)	鶏肉と野菜の旨塩煮(温) 木の葉しんじょ(温) スパサラダ(冷)	豆腐と明太子のとろとろ煮(温) 厚焼玉子(温) かぼちゃサラダ(冷)	ブリの生姜煮(温) 車麩のすき煮風(温) 和風ナムル(冷)	鶏肉のハニージンジャーソースかけ(温) ナポリタン(温) かつお節サラダ(冷)	煮込みハンバーグ(温) カレーペンネ(温) ほうれん草サラダ(冷)	鮭のちゃんちゃん焼き風炒め(温) しんじょ(温) 切干大根の中華和え(冷)
エネルギー	147Kcal	265Kcal	197Kcal	217Kcal	242Kcal	392Kcal	228Kcal
塩分	1.8g	2.9g	2g	1.4g	3g	2.7g	2g
たんぱく	31g	33g	34.2g	31.4g	42g	36.9g	35.8g
エネルギー	548Kcal	586Kcal	520Kcal	553Kcal	675Kcal	747Kcal	638Kcal

* 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5月 献立表〉



日付	5月18日 日	5月19日 月	5月20日 火	5月21日 水	5月22日 木	5月23日 金	5月24日 土
朝食	ポークビーンズ(温) キッシュ(温)	彩り野菜のうま煮(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	炒り煮(温) 肉団子(温) ふりかけ(冷)	白菜と油揚げの煮物(温) 野菜肉巻き(温) つけもの(冷)	スナッピーソース(温) ミニフランクフルト(温)	野菜の塩煮(温) 花形しんじょ(温) つくだに(冷)	キャベツのねぎ油炒め(温) 三角豆腐焼き(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	181Kcal	87Kcal	140Kcal	97Kcal	117Kcal	74Kcal	115Kcal
塩分	1g	1.6g	2.2g	1.9g	1.3g	1.9g	1.1g
昼食	ジャンボ肉団子(温) にんじんの玉子明太炒め(温) 白菜フレンチサラダ(冷)	とんてき風炒め(温) チーズポテトフライ(温) なすの南蛮漬(冷)	コーンフライ(温) 豆腐のうま煮(温) 生酢(冷)	赤魚の塩麹焼き(温) 大根の甘辛煮(温) ひじきのごま酢和え(冷)	鶏肉の中華風ポトフ(温) 筍の豆腐ステーキ(温) 玉ねぎのおかかポン酢和え(冷)	カレー(温) チーズはんぺんフライ(温) ブロッコリーのツナマヨ和え(冷) 福神漬(冷)	北海道風豚丼(温) 白身魚青のりフライ(温) じゃがいものおかか和え(冷)
エネルギー	234Kcal	314Kcal	249Kcal	123Kcal	180Kcal	327Kcal	316Kcal
塩分	1.6g	1.8g	1.5g	1.6g	1.9g	3.9g	1.5g
夕食	厚揚げのポン酢炒め(温) ウインナーBBQソースカツ(温) 青梗菜柚子和え(冷)	カレイの香草焼き(温) ひじきの煮物(温) 玉ねぎサラダ(冷)	鶏味噌そぼろ(温) きのこバター醤油オムレツ(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	豚肉とねぎの山椒炒め(温) 醤油味のイカカツ(温) レーズンナッツパンプキン(冷)	メンチカツ(温) 厚揚げのベーコン高菜炒め(温) 切干大根サラダ(冷)	さわらのチーズハーブ焼き(温) チャブチエ(温) 人参の和え物(冷)	鶏肉のバルサミコ酢あんかけ(温) 大根のおかか煮(温) マカロニサラダ(冷)
エネルギー	323Kcal	158Kcal	321Kcal	314Kcal	342Kcal	245Kcal	263Kcal
塩分	2.8g	1.7g	2.1g	1.5g	3.1g	2.7g	2.4g
たんぱく	31g	36.6g	32.8g	34.5g	33.7g	30.1g	41.3g
エネルギー	738Kcal	559Kcal	710Kcal	534Kcal	639Kcal	646Kcal	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5月 献立表〉



日付	5月25日 日	5月26日 月	5月27日 火	5月28日 水	5月29日 木	5月30日 金	5月31日 土
朝食	ほうれん草ソテー(温) ハムステーキ(温)	にんじんしりしり(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)	きのこ当座煮(温) だし巻き玉子(温) ふりかけ(冷)	厚揚げがめ煮風(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	カリフラワーのソテー(温) レモンハーブチキン(温)	冬瓜の煮物(温) えび団子(温) つけもの(冷)	ザーサイともやしの炒め物(温) たこざんぎ風天(温) つけもの(冷)
エネルギー	105Kcal	88Kcal	96Kcal	103Kcal	89Kcal	88Kcal	72Kcal
塩分	1.3g	1.5g	0.9g	1g	1.2g	1.8g	2g
昼食	鶏肉とカブの柚子煮(温) 豆腐の磯辺揚げ(温) 中華もやし(冷)	ほっけの照焼き(温) ひじきのカラフル炒め(温) 甘栗サラダ(冷)	ガーリックオニオンソース豆腐ハンバーグ(温) 大根のそぼろ煮(温) なすのなめたけ和え(冷)	とん平焼き風オムレツ(温) ツナとコーンのスパゲティ(温) カリフラワーのごまドレ和え(冷)	豚肉と野菜のあんかけ(温) 玉子サンドフライ(温) 人参のくるみ和え(冷)	五目ごはんの具(冷) コロッケ(温) 細切昆布煮(温) ささみときゅうりのごま和え(冷)	さばの粕漬(温) 野菜とがんもの煮物(温) おぐらのピリ辛ピーナッツ和え(冷)
エネルギー	229Kcal	244Kcal	262Kcal	325Kcal	295Kcal	264Kcal	199Kcal
塩分	2g	1g	2.5g	3.2g	1.9g	4.1g	2.4g
夕食	たらのムニエル(温) マカロニのマスタード炒め(温) 花野菜サラダ(冷)	チキン南蛮(温) 切干大根煮(温) キャベツのお浸し(冷)	豚肉と白菜のうま煮(温) 焼売(温) ジャーマンポテトサラダ(冷)	味噌バター鶏じゃが(温) 竹輪のゆかり揚げ(温) ほうれん草菜種和え(冷)	あじごまがらめ(温) 野菜の豚骨煮(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	五目豆腐(温) カレーinハンバーグ(温) わかめのネギ和え(冷)	鶏肉と野菜のトマト煮(温) ハムポテトフライ(温) 野菜の柑橘サラダ(冷)
エネルギー	237Kcal	248Kcal	306Kcal	312Kcal	157Kcal	231Kcal	281Kcal
塩分	2.6g	4g	2.7g	2.3g	2g	2.7g	2.1g
たんぱく	39.8g	30.9g	30.1g	37.6g	35.1g	30.7g	35.2g
エネルギー	571Kcal	580Kcal	664Kcal	740Kcal	541Kcal	583Kcal	552Kcal

* 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。



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 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  こどもの日ゼリー 容量 38 g エネルギー 34.6 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>31 </p> <p>メロンゼリー 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>			

