

スペシャルメニューデー
六月五日(木)昼食



 OK's DELICA INC.



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。



お品書き

- ・きのこごはんの具
- ・牛バラ大根
- ・関西風だし巻き玉子
- ・ちくわときゅうりの梅マヨ和え

ごはんは素のみの提供となります。各施設様で
精白米と炊いてお召し上がり下さい。

*ご飯、すまし汁は盛り付けイメージのためつきま
せん。

 SMILE PACK
スマイルパック

今月の新メニュー

- 6/4(水) あさりと玉子の中華炒め ・ 明太ポテト
- 6/7(土) タラと白菜のクリーム煮
- 6/8(日) 鶏肉と厚揚げのおろし煮
- 6/12(木) ひじきスパゲッティ
- 6/13(金) さつまいもの甘煮
- 6/15(日) ポテトベーコンカツ
- 6/18(水) ニラのなめたけ和え
- 6/20(金) ジャーマンポテトコロッケ ・ 高野豆腐の中華風うま煮
- 6/21(土) じゃがいもとニラの韓国風きんぴら ・ カレー焼きそば風
- 6/22(日) わかめとたけのこの酢味噌和え ・ はまぐりだしの野菜あんかけ豆腐ハンバーグ





〈2025年6月 献立表〉



日付	6月1日 日	6月2日 月	6月3日 火	6月4日 水	6月5日 木	6月6日 金	6月7日 土
朝食	ミートソースペンネ(温) 豆腐ナゲット(温)	野菜の鯛だし煮(温) 豆腐寄せ(温) つけもの(冷)	はんぺんの和風煮(温) 野菜つくね(温) ふりかけ(冷)	白菜のうま塩煮(温) 枝豆さつま揚げ(温) つけもの(冷)	カリフラワーのマスタード炒め(温) なすとドライトマトのバジル風味(冷)	青菜の和風煮(温) 焼きもろこし天(温) つけもの(冷)	彩り野菜のうま煮(温) 生姜棒天(温) ふりかけ(冷)
エネルギー	212Kcal	86Kcal	132Kcal	56Kcal	160Kcal	89Kcal	91Kcal
塩分	2.2g	1.7g	1.4g	1.4g	0.8g	1.6g	1.7g
昼食	玉子丼(温) ニラ饅頭(温) おくらのなめたけ和え(冷)	鶏肉のキムチ煮(温) チヂミ(温) マカロニサラダ(冷)	カレイの青しそ風味焼き(温) ひじきおかか煮(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	あさりと玉子の中華炒め(温) カレーフライ(温) キャベツの即席漬け(冷)	きのこごはんの具(冷) 牛バラ大根(温) 関西風だし巻き玉子(温) ちくわときゅうりの梅マヨ和え(冷)	コロッケ(温) ふきとがんもの煮物(温) もやしとピーマンのエスニック風お浸し(冷)	かにたま(温) ソース焼きそば風(温) オクラと豆腐の和え物(冷)
エネルギー	202Kcal	271Kcal	240Kcal	239Kcal	349Kcal	223Kcal	246Kcal
塩分	2.2g	2.8g	2.3g	2g	3.3g	2.6g	1.9g
夕食	さわらのねぎ塩焼き(温) 大豆の中華煮(温) カリフラワーのごまドレ和え(冷)	エビカツ(温) 野菜炒め(温) 紅あずま甘露煮(冷)	豚肉の土手煮(温) ハムカツ(温) きゅうりの香味中華和え(冷)	鶏肉の柚子醤油たれかけ(温) 大根の煮物(温) 明太ポテト(冷)	あじ山賊焼き(温) にらともやしのオイスター炒め(温) 青梗菜サラダ(冷)	ポークチャップ(温) パンプキンキッシュ(温) 野菜の柑橘サラダ(冷)	タラと白菜のクリーム煮(温) ミニコーンフライ(温) キャベツと筍のサラダ(冷)
エネルギー	241Kcal	276Kcal	303Kcal	205Kcal	151Kcal	278Kcal	220Kcal
塩分	1.2g	1.5g	2.2g	3g	1.8g	1.6g	1.8g
たんぱく	33.3g	31.6g	43.8g	32.4g	32.7g	31.8g	30g
エネルギー	655Kcal	633Kcal	675Kcal	500Kcal	660Kcal	590Kcal	557Kcal

* 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。





<2025年6月 献立表>



日付	6月8日 日	6月9日 月	6月10日 火	6月11日 水	6月12日 木	6月13日 金	6月14日 土
朝食	スナックピースソーテ(温) 赤ウインナー(温)	車麩と野菜の煮物(温) チヂミ風天(温) つけもの(冷)	冬瓜の煮物(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	厚揚げのピリ辛煮(温) 肉団子(温) つくだに(冷)	ポテトソーテ(温) ミニオムレツ(温)	大根の炒め煮(温) なすの南蛮漬(冷) ふりかけ(冷)	がんも煮(温) きゅうりのしらす生姜和え(冷) なめたけ(冷)
エネルギー	118Kcal	85Kcal	89Kcal	144Kcal	70Kcal	139Kcal	119Kcal
塩分	1.4g	1.7g	1.4g	2g	1.3g	1.2g	1.7g
昼食	ますのパセリバターオイル焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) キャベツの磯香和え(冷)	豚肉の生姜炒め(温) 枝豆オムレツ(温) トマトバジルポテトサラダ(冷)	トマトソースハンバーグ(温) ほうれん草ペペロン(温) スパサラダ(冷)	そぼろ丼(温) ごまじゃがおやき(温) 切干大根のはりはり漬(冷)	たらの香草パン粉焼き(温) ひじきスパゲッティ(温) 千草和え(冷)	豚肉と野菜の醤油煮(温) 厚焼玉子(温) 人参の和え物(冷)	カレー(温) チーズはんぺんフライ(温) たくあん和え(冷) 福神漬(冷)
エネルギー	240Kcal	297Kcal	343Kcal	205Kcal	306Kcal	225Kcal	282Kcal
塩分	1.7g	2g	2.4g	1.4g	2.6g	2.3g	4.1g
夕食	鶏肉と厚揚げのおろし煮(温) 竹輪の緑茶揚げ(温) ピーマンのお浸し(冷)	さわらの塩麴焼き(温) 大根と油揚げの煮物(温) なすのおかかポン酢和え(冷)	鶏肉のスタミナ炒め(温) 醤油味のイカカツ(温) 落の土佐和え(冷)	鶏の唐揚げ鬼おろし塩だれかけ(温) 炒めビーフン(温) わかめのサラダ(冷)	五目豆腐(温) えび海苔カツ(温) たらこ和え(冷)	さばこうじ味噌焼き(温) 花野菜ソーテ(温) さつまいもの甘煮(冷)	バーベキューチキン(温) タイビーエン(熊本名物春雨の煮込み)(温) 豆のごま和え(冷)
エネルギー	274Kcal	235Kcal	230Kcal	332Kcal	186Kcal	258Kcal	245Kcal
塩分	2.3g	1.6g	2.7g	2.7g	2.4g	1.4g	2.6g
たんぱく	41.1g	33.1g	33.1g	30.3g	38.7g	34.4g	36.5g
エネルギー	632Kcal	617Kcal	662Kcal	681Kcal	562Kcal	622Kcal	646Kcal

* 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。





〈2025年6月 献立表〉



日付	6月15日 日	6月16日 月	6月17日 火	6月18日 水	6月19日 木	6月20日 金	6月21日 土
朝食	ポトフ(温) マカロニサラダ(冷)	白菜の和風煮(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	さばの粕漬(温) キャベツのゆかり和え(冷) つけもの(冷)	関東風煮(温) えび団子(温) ふりかけ(冷)	ウイナーソーテー(温) たまごシェルマカロニサラダ(冷)	冬瓜の鶏だし煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	じゃがいもとニラの韓国風きんぴら(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)
エネルギー	144Kcal	99Kcal	122Kcal	98Kcal	184Kcal	98Kcal	94Kcal
塩分	2g	1.5g	1.7g	1.6g	1.2g	1.6g	1.3g
昼食	豆腐とひき肉のピリ辛味噌煮込み(温) ポテトベーコンカツ(温) 中華和え(冷)	赤魚の山椒風味焼き(温) ひじきの煮物(温) もやしのカレーおかか和え(冷)	ジャンボ焼売(温) 鶏じゃが(温) きゅうりのねぎ塩和え(冷)	豆腐と魚のハンバーグねぎソースかけ(温) ボンゴレロツン(あさりのトマトソース pasta)(温) カニカマサラダ(冷)	あさりの酒蒸し風(温) 竹輪の磯辺揚げ(温) 白菜の酢の物(冷)	五目ごはんの具(冷)  ジャーマンポテトコロケ(温) 高野豆腐の中華風うま煮(温) ブロッコリーのおかかマヨ和え(冷)	ますのバター醤油焼き(温) カレー焼きそば(温) 青菜の錦糸卵和え(冷)
エネルギー	314Kcal	107Kcal	307Kcal	311Kcal	200Kcal	284Kcal	258Kcal
塩分	1.8g	1g	1.9g	2.2g	2.7g	3.5g	2.9g
夕食	カレイのバジルオイル焼き(温) 大根の塩きんぴら(温) ぬた和え(冷)	ダッカルビ(温) メンチカツ(温) 里芋のたらこサラダ(冷)	味噌かつ(温) 小松菜ソーテー(温) 梅昆布ポテトサラダ(冷)	鶏肉の味噌マヨ炒め(温) チーズポテトフライ(温) にらのなめたけ和え(冷)	ブリの生姜煮(温) きんぴらごぼう(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	プルコギ(温) 厚焼玉子(温) もやしのザーサイ和え(冷)	チキンのトマトクリーム煮(温) ハムキャベツカツ(温) ごまサラダ(冷)
エネルギー	167Kcal	303Kcal	319Kcal	281Kcal	226Kcal	266Kcal	319Kcal
塩分	2.5g	1.9g	2.9g	1.8g	1.7g	2g	1.7g
たんぱく	37.6g	33.4g	36.5g	32.3g	31.5g	33.7g	37.9g
エネルギー	625Kcal	509Kcal	748Kcal	690Kcal	610Kcal	648Kcal	671Kcal

* 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。





〈2025年6月 献立表〉



日付	6月22日 日	6月23日 月	6月24日 火	6月25日 水	6月26日 木	6月27日 金	6月28日 土
朝食	野菜のミルク煮(温) ハムステーキ(温)	さつま揚げ(温) にんじんしりしり(温) つけもの(冷)	車麩のすき煮風(温) いか団子(温) ふりかけ(冷)	豆腐ステーキ(温) 細切昆布煮(温) つけもの(冷)	花野菜ソテー(温) ミニフランクフルト(温)	大根とちくわの煮物(温) 旨辛チキン(温) つくだに(冷)	野菜の豚骨煮(温) 花形しんじょ(温) つけもの(冷)
エネルギー	86Kcal	118Kcal	123Kcal	113Kcal	117Kcal	84Kcal	72Kcal
塩分	1.3g	1.8g	1.8g	2.6g	0.8g	1.5g	1.6g
昼食	焼き鳥丼(温) かにかまフライ(温) わかめとたけのこの酢味噌和え(冷)	豚肉とじゃがいもの炒め物(温) 焼売(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	あじ西京焼き(温) 切干大根煮(温) 青菜の煮浸し(冷)	冷やし中華(温→冷) 白身魚青のりフライ(温) おぐらのピリ辛ピーナッツ和え(冷)	かぼちゃ挽肉フライ(温) カブのあっさり煮(温) 彩り和え(冷)	ジャンボ肉団子(温) じゃことキャベツのねぎ油炒め(温) 豆と豆乳のサラダ(冷)	厚揚げチャンプル(温) 三角春巻(温) オクラのお浸し(冷)
エネルギー	262Kcal	273Kcal	139Kcal	313Kcal	214Kcal	288Kcal	224Kcal
塩分	2.6g	1.3g	2.6g	3.5g	2.2g	1.6g	1.8g
夕食	はまぐりだしの野菜あんかけ豆腐ハンバーグ(温) 大根の生姜煮(温) なすのスイートチリ和え(冷)	甘辛タレのささみフライ(温) ひじきの煮物(温) キャベツの和え物(冷)	焼きぎょうざ(温) 野菜のもろみ醤油炒め(温) ポテトサラダ(冷)	ほたてのバター醤油炒め(温) ピーマン肉詰めフライ(温) わかめのナムル(冷)	たらのレモンオイル焼き(温) 豆ミンチのマーボー春雨(温) ささみの和え物(冷)	豚肉の甘酢炒め(温) ミニコロッケ(温) 小松菜のおかか和え(冷)	若鶏の照焼(温) バジルペンネ(温) キャベツと油揚げの煮浸し(冷)
エネルギー	277Kcal	208Kcal	246Kcal	230Kcal	213Kcal	274Kcal	322Kcal
塩分	2.4g	3.4g	2g	2.5g	2.9g	1.9g	2.7g
たんぱく	30.7g	33.2g	30.3g	31.9g	31.4g	31.7g	33.4g
エネルギー	625Kcal	599Kcal	508Kcal	656Kcal	544Kcal	646Kcal	618Kcal

* 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6月 献立表>



日付	6月29日 日	6月30日 月
朝食	野菜のトマト煮(温) チキンナゲット(温)	枝豆の豆腐ハンバーグ(温) 大根しりしり(温) つけもの(冷)
エネルギー	133Kcal	102Kcal
塩分	1.2g	1.4g
昼食	豚肉のごま味噌マヨ炒め(温) しんじょ(温) ラーパーツアイ(白菜の香味 甘酢漬け)(冷)	白身魚フライ(温) 刻み昆布と豚肉の煮物(温) 甘栗サラダ(冷)
エネルギー	304Kcal	293Kcal
塩分	1.4g	3.2g
夕食	赤魚のチーズハーブ焼き(温) 切干大根洋風煮(温) 青梗菜柚子和え(冷)	鶏肉の生姜炒め(温) 山芋入りねぎ焼き(温) なすの黒酢和え(冷)
エネルギー	152Kcal	270Kcal
塩分	2.5g	1.8g
たんぱく	35.2g	30g
エネルギー	589Kcal	665Kcal



* 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。

 SMILE PACK
スマイルパック

おやつ献立表

Dessert Menu

6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>エクレア 容量 30 g エネルギー 93 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>				

