



## スペシャルメニューデー 四月二日(木)

 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。

 SMILE PACK  
スマイルパック



### お品書き

- ・たけのこ山菜ご飯の具
- ・鮭の塩麴焼き
- ・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。

\*すまし汁、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

4/1(水)	マッシュスイートポテト
4/7(火)	デミグラスソースメンチカツ
4/8(水)	さつまいものそぼろ煮
4/9(木)	ベーコンと白菜のクリーム煮
4/11(土)	山菜玉子とじ
4/16(木)	里芋コロッケ
4/26(日)	カマスの大根おろしポン酢かけ
4/30(木)	チキンライスの素(混ぜ込み) ごま油香る塩じゃがコロッケ



## 〈2026年 4月献立表〉



日付	4月1日 水	4月2日 木	4月3日 金	4月4日 土	4月5日 日
朝食	小松菜きんぴら(温) 海鮮焼売(温) つけもの(冷)	マカロニソテー(温) 照り焼きミートボール(温)	白菜のうま塩煮(温) ミニ信田巻き(温) なめたけ(冷)	車麩とオクラの利休煮(温) さつま揚げ(温) つけもの(冷)	ほうれん草ソテー(温) ハム玉子(温)
エネルギー	105Kcal	156Kcal	60Kcal	109Kcal	80Kcal
塩分	1.3g	2.7g	1g	1.1g	1.4g
昼食	カレーそば(温) 醤油味のイカカツ(温) マッシュスイートポテト(冷)	たけのこ山菜ごはんの具(冷) 鮭の塩麹焼き(温) 炊き合わせ(温) ほうれん草ごま和え(冷)	油淋鶏(鶏の唐揚げネギソースかけ)(温) ザーサイともやしの炒め物(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)	照り焼き豆腐ハンバーグ(温) カリフラワーのマヨマスタード炒め(温) 水菜の生姜和え(冷)	テジカルビ(豚肉の韓国焼肉風炒め)(温) ミニコロッケ(温) なすのおろし和え(冷)
エネルギー	366Kcal	289Kcal	300Kcal	265Kcal	339Kcal
塩分	1.5g	4.2g	2.7g	2.4g	1.2g
夕食	かにたま(温) タイ風米粉焼きそば(温) チョレギサラダ風(冷)	豚肉のデミグラスソース煮(温) キッシュ(温) 大根と人参のりんご酢和え(冷)	カレーの煮付け(温) じゃがいもの青のりバター炒め(温) 青梗菜のごま和え(冷)	タイ風鶏そば(ガパオ)(温) カレーフライ(温) わかめの酢の物(冷)	鶏肉ガーリックオニオンソース(温) ひじき豆(温) もやしポン酢和え(冷)
エネルギー	192Kcal	247Kcal	210Kcal	328Kcal	169Kcal
塩分	1.8g	1.5g	2.1g	3g	2.5g
たんぱく	30.1g	38.7g	37.5g	30g	39.1g
エネルギー	663Kcal	593Kcal	570Kcal	702Kcal	588Kcal

\* 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。





# 〈2026年 4月献立表〉



日付	4月6日 月	4月7日 火	4月8日 水	4月9日 木	4月10日 金	4月11日 土	4月12日 日
朝食	大根と春雨のピリ辛炒め(温) 八幡巻(温) つけもの(冷)	刻み昆布と豚肉の煮物(温) いか団子(温) つけもの(冷)	さつまいものそぼろ煮(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)	バジルペンネ(温) 赤ウインナー(温)	ひじきそぼろ(温) 栗甘露煮(冷) つけもの(冷)	山菜玉子とじ(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	ツナポテト(温) ミニオムレツ(温)
エネルギー	106Kcal	95Kcal	98Kcal	175Kcal	114Kcal	77Kcal	104Kcal
塩分	1.4g	2.2g	1.1g	2g	1g	1.8g	1.4g
昼食	ジャンボ肉団子(温) キャベツの一味マヨ炒め(温) まぐろ角煮(冷)	あじの和風きざみねぎだれかけ(温) 高野豆腐の中華風うま煮(温) きゅうりの香味中華和え(冷)	トマトソースオムレツ(温) 桜エビとキャベツのパスタ(温) 花野菜サラダ(冷)	白身魚のムニエルタルタルソースかけ(温) えんどうのだし煮(温) 中華風ポテト(冷)	チーズハンバーグ(温) チャプチェ(温) オクラと豆腐のサラダ(冷)	チンジャオロースー(温) 三角春巻(温) 小松菜ナムル(冷)	さばのねぎ味噌みそだれかけ(温) 高菜明太ビーフン(温) わかめの中華風ごま酢和え(冷)
エネルギー	279Kcal	177Kcal	268Kcal	248Kcal	274Kcal	249Kcal	218Kcal
塩分	2g	2g	2.8g	1.9g	2.7g	1.9g	3.3g
夕食	ポークストロガノフ(温) ミニコーンフライ(温) 和風ごぼうサラダ(冷)	デミグラスソースメンチカツ(温) 切干大根煮(温) ささみの和え物(冷)	鶏肉の生姜炒め(温) ハムカツ(温) 青菜の和え物(冷)	ベーコンと白菜のクリーム煮(温) 花型和風オムレツ(温) かつお節サラダ(冷)	豚ソース丼(温) 木の葉しんじょ(温) 大根さっぱり和え(冷)	ほっけの蒲焼風(温) 角揚げの煮物(温) キャベツの磯香和え(冷)	豚肉と大根の煮物(温) エビカツ(温) 塩昆布もやし(冷)
エネルギー	304Kcal	234Kcal	295Kcal	211Kcal	246Kcal	176Kcal	226Kcal
塩分	2.3g	2.2g	2g	2.3g	1.9g	2.4g	1.5g
たんぱく	35.5g	31.3g	33.1g	33.5g	30.1g	31.9g	33.4g
エネルギー	689Kcal	506Kcal	661Kcal	593Kcal	634Kcal	502Kcal	548Kcal

\* 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 4月献立表〉



日付	4月13日 月	4月14日 火	4月15日 水	4月16日 木	4月17日 金	4月18日 土	4月19日 日
朝食	冬瓜の煮物(温) 肉団子(温) つけもの(冷)	白菜の甘辛煮(温) 花さつま(温) つけもの(冷)	かぼちゃ豆腐ハンバーグ(温) もやしのゆかり和え(冷) ふりかけ(冷)	コンソメ煮(温) ミニフランフルト(温)	きのこ当座煮(温) 生姜棒天(温) つけもの(冷)	大根とはんぺんの煮物(温) 旨辛チキン(温) つけもの(冷)	ブロッコリーソテー(温) パンプキンキッシュ(温)
エネルギー	111Kcal	86Kcal	85Kcal	101Kcal	86Kcal	99Kcal	127Kcal
塩分	1.7g	1.4g	1.2g	1.1g	1.6g	2.8g	0.9g
昼食	豆腐のごま豆乳煮(温) 玉子サラダフライ(温) きゅうりの昆布和え(冷)	白身魚フライ(温) ひじきの煮物(温) 青菜の錦糸卵和え(冷)	カレー(温) ピーマン肉詰めフライ(温) 水菜と大根の柚子胡椒マヨ和え(冷) 福神漬(冷)	ブリの生姜煮(温) 大根のおかか煮(温) キャベツと桜エビのお浸し(冷)	鶏の唐揚げ(温) ひじきのカラフル炒め(温) さつまいものヨーグルトサラダ(冷)	豚味噌そば(温) 竹輪の三色揚げ(温) オクラのお浸し(冷)	ビビンバ(温) チーズポテトフライ(温) 大根の白みそ和え(冷)
エネルギー	233Kcal	202Kcal	312Kcal	205Kcal	354Kcal	326Kcal	312Kcal
塩分	2.4g	1.7g	3.9g	2g	1.9g	2.4g	2.4g
夕食	たらの青しそ風味焼き(温) ピーマンと竹輪の炒め物(温) マカロニサラダ(冷)	鶏肉のインドネシア風ケチャップ炒め(温) しんじょ(温) なすのなめたけ和え(冷)	チーズつくね(温) 高野豆腐煮(温) ほうれん草わさびクリーム和え(冷)	ベーコンのバター醤油炒め(温) 里芋コロッケ(温) わかめのサラダ(冷)	厚揚げとツナのねぎ塩炒め(温) 干草焼き(温) 中華もやし(冷)	ほっけの甘酢あんかけ(温) 野菜炒め(温) 小松菜のお浸し(冷)	焼きぎょうざ(温) 塩焼きそば風(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)
エネルギー	252Kcal	328Kcal	309Kcal	251Kcal	174Kcal	171Kcal	285Kcal
塩分	2.3g	1.3g	2.7g	2.6g	1.9g	1.3g	2.5g
たんぱく	34.6g	30.7g	31.2g	31.4g	30.7g	36.9g	30.4g
エネルギー	596Kcal	616Kcal	706Kcal	593Kcal	614Kcal	596Kcal	724Kcal

\* 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 4月献立表〉



日付	4月20日 月	4月21日 火	4月22日 水	4月23日 木	4月24日 金	4月25日 土	4月26日 日
朝食	青菜の和風煮(温) えび団子(温) つけもの(冷)	ごぼうの煮物(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	はんぺんのピリ辛炒め(温) 野菜と豆腐の玉子寄せ(温) つけもの(冷)	ポトフ(温) レモンハーブチキン(温)	白菜炊き(温) 三角豆腐焼き(温) つけもの(冷)	野菜の鯛だし煮(温) 卵豆腐(冷) つけもの(冷)	じゃがいもとコーンのバター炒め(温) ハムステーキ(温)
エネルギー	81Kcal	104Kcal	133Kcal	77Kcal	124Kcal	63Kcal	136Kcal
塩分	1.2g	1.9g	1.7g	1.7g	1.7g	1.6g	1g
昼食	酢豚風炒め(温) ねぎオムレツ(温) ポテトサラダ(冷)	さわらのみぞれあんかけ(温) ひじきおかか煮(温) スパサラダ(冷)	八宝菜(温) メンチカツ(温) オクラと豆腐の和え物(冷)	にゅうめん(温) 笹かまぼこ(温) ぬた和え(冷)	赤魚の野菜あんかけ(温) 大根のジャーマン風炒め(温) マカロニサラダ(冷)	トマトガーリックソースハンバーグ(温) 野菜のバジルソテー(温) ブロッコリーのフレンチサラダ(冷)	鶏肉と野菜のトマト煮(温) 五目豆腐揚げ(温) カリフラワーのごまドレ和え(冷)
エネルギー	265Kcal	243Kcal	240Kcal	240Kcal	209Kcal	299Kcal	280Kcal
塩分	1.5g	1.8g	2.2g	4.5g	1.6g	2.8g	1.7g
夕食	チキン南蛮(温) 切干大根煮(温) キャベツの柚子昆布和え(冷)	肉じゃが(温) 焼売(温) なすの南蛮漬け(冷)	メバルの西京焼き(温) がんと煮(温) 水菜のおかか和え(冷)	豚肉と野菜の醤油煮(温) なす肉詰めフライ(温) 切干大根の酢の物(冷)	鶏肉の照りマヨ炒め(温) ミニカレーコロッケ(温) 春菊の和え物(冷)	豚肉の味噌生姜炒め(温) ハムポテトフライ(温) キャベツのねぎ油和え(冷)	カマスの大根おろしポン酢かけ(温) 細切昆布煮(温) 小松菜のナムル風(冷)
エネルギー	254Kcal	365Kcal	163Kcal	266Kcal	268Kcal	295Kcal	152Kcal
塩分	3.7g	2.7g	2g	2.8g	3.2g	2.1g	3g
たんぱく	31.5g	36g	31g	30.6g	33.1g	32.5g	35.1g
エネルギー	600Kcal	712Kcal	536Kcal	593Kcal	601Kcal	657Kcal	568Kcal

\* 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。

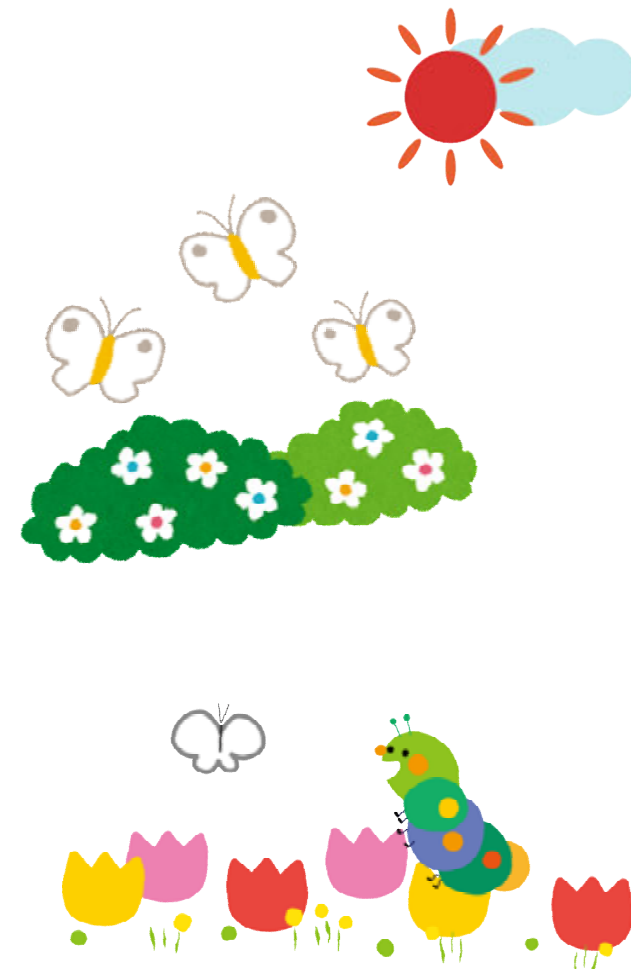




# 〈2026年 4月献立表〉



日付	4月27日 月	4月28日 火	4月29日 水	4月30日 木
朝食	大根の塩きんぴら(温) みそつくね(温) つけもの(冷)	野菜の豚骨煮(温) 豆腐寄せ(温) つけもの(冷)	厚揚げのピリ辛煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	小松菜コーンソテー(温) なすのチーズオリーブオイル風味(冷)
エネルギー	94Kcal	98Kcal	112Kcal	165Kcal
塩分	1.7g	1.5g	1.6g	1.1g
昼食	さばの照り焼きごまがらめ(温) 豆腐のうま煮(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	ジャンボ焼売(温) タイピーエン(熊本名物春雨の煮込み)(温) 甘栗サラダ(冷)	ますのバター醤油ソースかけ(温) 大根のあっさり煮(温) 玉ねぎのおかかポン酢和え(冷)	チキンライスの素(混ぜ込み)(冷) ごま油香る塩じゃがコロッケ(温) 肉野菜炒め(温) しらすとわかめの豆腐サラダ(冷)
エネルギー	263Kcal	383Kcal	154Kcal	259Kcal
塩分	2g	2.2g	2.2g	2.8g
夕食	ポークチャップ(温) かにかまフライ(温) なすの柚子胡椒和え(冷)	鶏肉とじゃがいもの甘辛煮(温) 白身魚青のりフライ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	玉子丼(温) とんかつ(温) きしめんサラダ(冷)	たららのレモンオイル焼き(温) 白菜のキムチ煮(温) ひじきのごま酢和え(冷)
エネルギー	317Kcal	279Kcal	298Kcal	169Kcal
塩分	1.6g	2.5g	2.7g	2.5g
たんぱく	34.3g	35.6g	34.8g	30g
エネルギー	674Kcal	760Kcal	564Kcal	593Kcal



\* 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>桜餅 容量 50 g エネルギー 108 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>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 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>					