

スペシャルメニューデイ  
六月十一日(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、ご回答いただけますよう、よろしくお願いいたします。



お品書き

- ・ 五目ごはんの具
- ・ 牛バラ大根
- ・ 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。



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

 SMILE PACK  
スマイルパック

## 今月の新メニュー

6/18(木) 鶏肉と白菜の中華風クリーム煮

6/21(日) ツナとほうれん草のクリームペンネ

麻婆揚げ出し豆腐

6/30(火) 揚げ玉豆腐





# 〈2026年6月 献立表〉



日付	6月1日 月	6月2日 火	6月3日 水	6月4日 木	6月5日 金	6月6日 土	6月7日 日
朝食	はんぺんの和風煮(温) 野菜つくね(温) つけもの(冷)	青梗菜の桜エビの煮物(温) ミニ信田巻き(温) つけもの(冷)	白菜のうま塩煮(温) 豆腐寄せ(温) つけもの(冷)	鶏肉とかぼちゃのクリームペンネ(温) なすのチーズオリーブオイル風味(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) 紅生姜さつま揚げ(温) つけもの(冷)	白菜のコンソメ煮(温) ミニオムレツ(温)
エネルギー	124Kcal	46Kcal	110Kcal	205Kcal	86Kcal	81Kcal	71Kcal
塩分	1.7g	0.8g	1.6g	1.6g	1.6g	2g	1.6g
昼食	さわらの粕漬け(温) 高野豆腐煮(温) きゅうりの香味中華和え(冷)	ジャンボ肉団子(温) 野菜炒め(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	明太玉子丼(温) ミニコーンフライ(温) キャベツの即席漬け(冷)	ブリの煮付け柚子風味(温) 大根の煮物(温) もやしのゆかり和え(冷)	ポークチャップ(温) ミニコロッケ(温) 野菜の柑橘サラダ(冷)	エビカツ(温) ひじきのカラフル炒め(温) そら豆のサラダ(冷)	塩鶏じゃが(温) メンチカツ(温) ピーマンのお浸し(冷)
エネルギー	187Kcal	294Kcal	205Kcal	194Kcal	298Kcal	305Kcal	271Kcal
塩分	1.6g	1.5g	2.6g	1.8g	1.8g	2g	3.1g
夕食	豚味噌そぼろ(温) ハムカツ(温) マカロニサラダ(冷)	鶏肉のキムチ煮(温) 木の葉しんじょ(温) まぐろ角煮(冷)	あじの和風きざみねぎだれかけ(温) カレー春雨(温) 小松菜のお浸し(冷)	豆腐のひき肉とろろあん(温) かにかまフライ(温) わかめのコチュマヨ和え(冷)	かにたま(温) 和風スパゲッティ(温) 玉ねぎの和え物(冷)	鶏肉と厚揚げのおろし煮(温) ミニハンバーグ(温) 春菊の和え物(冷)	ほき香草パン粉焼き(温) タイ風米粉焼きそば(温) キャベツの磯香和え(冷)
エネルギー	426Kcal	248Kcal	185Kcal	258Kcal	211Kcal	199Kcal	216Kcal
塩分	2.3g	3.2g	2.2g	2g	2.5g	2.2g	1.6g
たんぱく	37.9g	35.6g	30.3g	34.6g	30.6g	38g	32.9g
エネルギー	737Kcal	588Kcal	500Kcal	657Kcal	595Kcal	585Kcal	558Kcal

\* 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6月 献立表〉



日付	6月8日 月	6月9日 火	6月10日 水	6月11日 木	6月12日 金	6月13日 土	6月14日 日
朝食	車麩と野菜の煮物(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	冬瓜の煮物(温) 三角豆腐焼き(温) つけもの(冷)	厚揚げのピリ辛煮(温) えび団子(温) つけもの(冷)	野菜のトマト煮(温) 照り焼きミートボール(温)	大根の炒め煮(温) コーンイカハンバーグ(温) つけもの(冷)	がんと煮(温) なすのなめたけ和え(冷) つけもの(冷)	ロールキャベツ(温) マカロニサラダ(冷)
エネルギー	104Kcal	95Kcal	106Kcal	95Kcal	86Kcal	159Kcal	122Kcal
塩分	1.8g	1.4g	1.7g	1.6g	1.5g	1.6g	1.1g
昼食	メバルのごまがらめ(温) 大根と油揚げの煮物(温) なすのおかかポン酢和え(冷)	ガーリックオニオンソースハンバーグ(温) ほうれん草ペペロン(温) スパサラダ(冷)	そばろ丼(温) 山芋入りねぎ焼き(温) 切干大根のはりはり漬(冷)	五目ごはんの具(冷) 牛バラ大根(温) だし巻き玉子(温) ちくわときゅうりの梅マヨ和え(冷)	 サバの味噌煮(温) 白菜と油揚げの煮物(温) 紅あずま甘露煮(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)	豚肉とじゃがいもの炒め物(温) えび海苔カツ(温) もやしポン酢和え(冷)
エネルギー	213Kcal	337Kcal	210Kcal	 354Kcal	277Kcal	293Kcal	269Kcal
塩分	1.6g	3g	1.5g	3g	2.2g	4.2g	1.5g
夕食	鶏肉のスタミナ炒め(温) 枝豆オムレツ(温) カレーポテトサラダ(冷)	豚肉の生姜炒め(温) 醤油味のイカカツ(温) 落の土佐和え(冷)	鶏の天ぷら(温) 炒めビーフン(温) めた和え(冷)	赤魚のねぎソースかけ(温) ひじきスパゲッティ(温) 千草和え(冷)	鶏肉のネギ塩炒め(温) 三角春巻(温) もやしのごま酢和え(冷)	チーズつくね(温) チャプチェ(温) おぐらのピリ辛ピーナッツ和え(冷)	カレイのバジルオイル焼き(温) 大根の塩きんぴら(温) 中華和え(冷)
エネルギー	249Kcal	272Kcal	247Kcal	252Kcal	244Kcal	314Kcal	183Kcal
塩分	2g	2.1g	2.9g	3.4g	1.3g	3.1g	1.9g
たんぱく	34.4g	32g	35.7g	33.7g	35.3g	30g	34.1g
エネルギー	566Kcal	704Kcal	563Kcal	701Kcal	607Kcal	766Kcal	574Kcal

\* 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6月 献立表>



日付	6月15日 月	6月16日 火	6月17日 水	6月18日 木	6月19日 金	6月20日 土	6月21日 日
朝食	さつまいも揚げ(温) 白菜のごま和え(冷) つけもの(冷)	ザーサイともやしの炒め物(温) 八幡巻(温) つけもの(冷)	大根の塩昆布煮(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	ウインナーソーテー(温) 豆腐ナゲット(温)	冬瓜の鶏だし煮(温) 枝豆さつまいも揚げ(温) つけもの(冷)	白菜の和風煮(温) 卵豆腐(冷) つけもの(冷)	ツナとほうれん草のクリームペンネ(温) ハムステーキ(温)
エネルギー	81Kcal	80Kcal	92Kcal	161Kcal	78Kcal	60Kcal	116Kcal
塩分	1.4g	1.9g	2.2g	1.3g	1.5g	1.4g	1.8g
昼食	ほっけの蒲焼風(温) ひじきの煮物(温) 青菜と桜えびの和え物(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) きゅうりのねぎ塩和え(冷)	わさびクリームソースの豆腐ハンバーグ(温) ボンゴレロツソ(あさりのトマトソース pasta)(温) カリフラワーのハーブ和え(冷)	白身魚のバジルオイル焼き(温) 切干大根のオイスターソース煮(温) 豆のサラダ(冷)	たけのこ山菜ごはんの具(冷) コロケ(温) 高野豆腐の中華風うま煮(温) ブロッコリーおかかマヨ和え(冷)	ベーコンの塩バター炒め(温) ミートボールトマト味(温) ごまサラダ(冷)	揚げ出し麻婆豆腐(温) もやしの生姜醤油炒め(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)
エネルギー	139Kcal	303Kcal	266Kcal	267Kcal	281Kcal	304Kcal	237Kcal
塩分	1.9g	2.1g	2g	2.2g	3.5g	2.4g	1.5g
夕食	豆腐のあっさりカレー煮(温) とんかつ(温) かぼちゃサラダ(冷)	鶏の唐揚げハニーマスタードかけ(温) 小松菜ソーテー(温) トマトバジルポテトサラダ(冷)	豚肉のニラ玉炒め(温) ゴロゴロイカメンチ(温) カニカマサラダ(冷)	鶏肉と白菜の中華風クリーム煮(温) チヂミ(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	プルコギ(温) 厚焼玉子(温) もやしのカレーおかか和え(冷)	白身魚のかりかり梅と青じそのオイルソースかけ(温) 肉みそスパゲッティ(温) 青菜の錦糸卵和え(冷)	デミソースオムレツ(温) 大根のジャーマン風炒め(温) 豆と豆乳のサラダ(冷)
エネルギー	329Kcal	334Kcal	296Kcal	242Kcal	263Kcal	247Kcal	266Kcal
塩分	2.1g	2.5g	1.6g	1.8g	1.8g	2.7g	2.2g
たんぱく	30.4g	31.2g	33.9g	37.5g	34.1g	31.6g	33g
エネルギー	549Kcal	717Kcal	654Kcal	670Kcal	622Kcal	611Kcal	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。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6月 献立表〉



日付	6月22日 月	6月23日 火	6月24日 水	6月25日 木	6月26日 金	6月27日 土	6月28日 日
朝食	枝豆の豆腐ハンバーグ(温) もやしとピーマンのエスニック風お浸し(冷) つけもの(冷)	ひじきそぼろ(温) いか団子(温) つけもの(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) つけもの(冷)	野菜の豚骨煮(温) 花さつま(温) つけもの(冷)	ポテトソテー(温) チキンナゲット(温)
エネルギー	102Kcal	143Kcal	118Kcal	114Kcal	82Kcal	84Kcal	139Kcal
塩分	1.4g	1.5g	2.6g	0.8g	1.6g	1.5g	1.4g
昼食	豚すき煮(温) 千草焼き(温) なすのおろし和え(冷)	カレイのレモンオイル焼き(温) 切干大根煮(温) 青菜の煮浸し(冷)	冷やし中華(温→冷) 焼売(温) 小松菜のおかか和え(冷)	かぼちゃ挽肉フライ(温) カブのあっさり煮(温) 中華風酢の物(冷)	トマトソースのチーズハンバーグ(温) きのこのバター醤油スパゲティ(温) シーザーサラダ(冷)	はまぐりだしの豆腐と野菜の煮物(温) 旨塩枝豆春巻(温) マッシュスイートポテト(冷)	豚肉のごま味噌マヨ炒め(温) しんじょ(温) 切干大根の酢の物(冷)
エネルギー	256Kcal	200Kcal	314Kcal	239Kcal	288Kcal	233Kcal	312Kcal
塩分	1.3g	2.7g	3.7g	3.1g	2.9g	1.8g	2.3g
夕食	チキン南蛮(温) きんぴらごぼう(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)	鶏肉の和風チンジャオロースー(温) チーズポテトフライ(温) きゃべつの上らす生姜和え(冷)	豚肉の甘酢炒め(温) 野菜とひじきの豆腐焼き(温) 水菜の煮浸し(冷)	ルーローハン(台湾風甘辛豚丼)(温) 白身魚青のりフライ(温) ニラの中華和え(冷)	鶏肉のねぎ塩かけ(温) 高菜明太ビーフン(温) わかめの酢の物(冷)	赤魚のチーズハーブ焼き(温) ひじきおかか煮(温) もやしのおかか和え(冷)
エネルギー	261Kcal	246Kcal	242Kcal	280Kcal	244Kcal	193Kcal	184Kcal
塩分	3.8g	2g	2g	2.1g	1.8g	3.1g	2.1g
たんぱく	30g	30.7g	33.4g	30.6g	32.6g	31g	36g
エネルギー	619Kcal	589Kcal	674Kcal	633Kcal	614Kcal	510Kcal	635Kcal

\* 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6月 献立表〉



日付	6月29日 月	6月30日 火
朝食	大根しりしり(温) 玉ねぎ団子(温) つけもの(冷)	揚げ玉豆腐(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)
エネルギー	77Kcal	146Kcal
塩分	1.5g	1.8g
昼食	サーモンフライ(温) 高野豆腐煮(温) 甘栗サラダ(冷)	豚肉のどて煮風(温) 青のリコロッケ(温) なすの柚子胡椒和え(冷)
エネルギー	284Kcal	314Kcal
塩分	1.9g	2g
夕食	鶏肉のオイスターソース炒め(温) ニラ饅頭(温) きゅうりの昆布和え(冷)	サワラ西京焼き(温) きんぴらごぼう(温) 塩昆布もやし(冷)
エネルギー	216Kcal	174Kcal
塩分	1.9g	1.6g
たんぱく	33.1g	34.3g
エネルギー	577Kcal	634Kcal



\* 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

6月



SMILE PACK  
スマイルパック

<p>1 </p> <p>クレープ 容量 30 g エネルギー 94 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>ミントたいやき 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>					