

7月24日(金)昼食



 OK's DELICA INC.



<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、ご回答いただけますよう、よろしくお願いいたします。

お品書き

- ・うなぎ散らし寿司
- ・里芋の和風煮
- ・小松菜のお浸し



ちらし寿司は素のみの提供になります。
各施設様で炊き上がったごはんに混ぜ込んでお召し上がり下さい。

*すまし汁、大葉、きざみ海苔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

7/4(土) 干し海老入りさつま揚げ

7/8(水) カブの柚子煮

7/9(木) バンバンジー風和え物

7/17(金) 厚揚げとツナのペロンチーノ風 ・ 鶏肉と夏野菜の南蛮漬け

7/23(木) 特選白身魚フライ

7/26(日) カルボナーラ風フライ

ご連絡

皆様もご存じの通り、弊社も中東情勢の影響を受けましてスマイルパックに使用しておりますパックやニトリル手袋など石油原料由来の商品の確保が難しい状況でございます。特にパックに関しましては今後も確保ができるかわからない状況にあります。そのため魚にかけるソースや添えのかまぼこは今まで分けてパックしておりましたが7月の献立より一緒にパックさせていただき、またソースやタルタルソースなどの個包装もなくしパック数の削減を行いたいと考えております。削減させていただいた分はメインのサイズアップや質の向上により還元してまいります。ご迷惑をおかけして申し訳ございませんがご理解ご協力をお願い申し上げます。



〈2026年 7月献立表〉



日付	7月1日 水	7月2日 木	7月3日 金	7月4日 土	7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) うずら卵入りしんじょ(温) つけもの(冷)	車麩とオクラの利休煮(温) 干し海老入りさつま揚げ(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	96Kcal	94Kcal	78Kcal
塩分	1.4g	2.7g	1.4g	1.2g	1.3g
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)	五目ごはんの具(冷) 白身魚の山賊焼き(温) ひじき煮(温) もやしのごま和え(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)	ステーキソースの豆腐ハンバーグ(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) ミニカレーコロッケ(温) なすのおろし和え(冷)
エネルギー	365Kcal	171Kcal	303Kcal	275Kcal	323Kcal
塩分	1.5g	3.4g	2.6g	2.3g	1.1g
夕食	かにたま(温) タイ風米粉焼きそば(温) チョコレギサラダ風(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)	カレイの煮付け(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(ガバオ)(温) カレーフライ(温) わかめの酢の物(冷)	鶏肉の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	188Kcal	246Kcal	233Kcal	330Kcal	169Kcal
塩分	1.8g	1.5g	2.1g	2.9g	2.5g
たんぱく	30.2g	34.6g	33.4g	30.1g	38.5g
エネルギー	658Kcal	573Kcal	632Kcal	699Kcal	570Kcal

* 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 7月献立表〉



日付	7月6日 月	7月7日 火	7月8日 水	7月9日 木	7月10日 金	7月11日 土	7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)	じゃがいものそぼろ煮(温) いか団子(温) つけもの(冷)	カブの柚子煮(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)	ミートソースペンネ(温) 赤ウインナー(温)	ひじきそぼろ(温) 紅あずま甘露煮(冷) つけもの(冷)	白菜の和風煮(温) ソーセージ天(温) なめたけ(冷)	ツナポテト(温) ミニオムレツ(温)
エネルギー	108Kcal	119Kcal	49Kcal	142Kcal	124Kcal	83Kcal	103Kcal
塩分	1.4g	1.4g	1.9g	0.9g	1.1g	1.6g	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)	そうめん(温) 星のコロッケ(温) ささみの和え物(冷)	トマトソースオムレツ(温) 桜エビとキャベツの Pasta(温) 花野菜サラダ(冷)	ジャーマンポテト(温) とんかつ(温) かつお節サラダ(冷)	照焼きハンバーグ(温) チャプチェ(温) オクラと豆腐のサラダ(冷)	ほっけの蒲焼風(温) 五目巾着(温) キャベツの磯香和え(冷)	さばのねぎ味噌みそだれ(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	321Kcal	269Kcal	229Kcal	330Kcal	166Kcal	219Kcal
塩分	2g	4.2g	1.7g	2.6g	2.7g	2.6g	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)	メヌケの粕漬け(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)	鶏肉の生姜炒め(温) ハムカツ(温) 青菜の和え物(冷)	さわらのごま醤油焼き(温) 大根とちくわの煮物(温) バンバンジー風和え物(冷)	豚ソース丼(温) 木の葉しんじょ(温) 大根さっぱり和え(冷)	チンジャオロースー(温) 三角春巻(温) 小松菜ナムル(冷)	豚肉と大根の煮物(温) エビカツ(温) もやしのおかか和え(冷)
エネルギー	306Kcal	151Kcal	296Kcal	256Kcal	245Kcal	251Kcal	241Kcal
塩分	2.3g	1.7g	2.1g	1.8g	1.9g	1.9g	1.5g
たんぱく	35.6g	31.1g	32.3g	30.4g	30.4g	31.4g	33.5g
エネルギー	693Kcal	591Kcal	614Kcal	627Kcal	699Kcal	500Kcal	563Kcal

* 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 7月献立表〉



日付	7月13日 月	7月14日 火	7月15日 水	7月16日 木	7月17日 金	7月18日 土	7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)	大根の甘辛煮(温) 厚焼玉子(温) 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)	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	109Kcal	85Kcal	96Kcal	103Kcal	86Kcal	90Kcal	129Kcal
塩分	1.8g	1.4g	1.3g	0.7g	1.6g	1.9g	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)	サーモンフライ(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) ニラの中華和え(冷) 福神漬(冷)	ほっけのかりかり梅と青じそのオイルソース(温) 大根のおかか煮(温) キャベツと桜エビのお浸し(冷)	厚揚げとツナのペペロンチーノ風(温) おさつコロッケ(温) 中華もやし(冷)	豚味噌そぼろ(温) 竹輪の三色揚げ(温) オクラのお浸し(冷)	ビビンバ(温) 豆腐の磯辺揚げ(温) 大根の白みそ和え(冷)
エネルギー	234Kcal	215Kcal	287Kcal	182Kcal	232Kcal	324Kcal	337Kcal
塩分	2.3g	2.1g	4.1g	2.8g	2.1g	2.8g	2.5g
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) チーズはんぺんフライ(温) わかめのサラダ(冷)	鶏肉と夏野菜の南蛮漬(温) ひじきのカラフル炒め(温) 青梗菜の和え物(冷)	ブリの生姜煮(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	248Kcal	328Kcal	308Kcal	257Kcal	182Kcal	197Kcal	284Kcal
塩分	2.4g	1.3g	2.6g	2.8g	2.6g	1.5g	2.5g
たんぱく	34.9g	31.7g	32.9g	30.1g	35.4g	37.4g	30.8g
エネルギー	591Kcal	628Kcal	691Kcal	542Kcal	500Kcal	611Kcal	750Kcal

* 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。





〈2026年 7月献立表〉



日付	7月20日 月	7月21日 火	7月22日 水	7月23日 木	7月24日 金	7月25日 土	7月26日 日
朝食	ごぼうの煮物(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	青菜の和風煮(温) えび団子(温) つけもの(冷)	はんぺんのピリ辛炒め(温) 卵豆腐(冷) 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) 野菜と豆腐の玉子寄せ(温) 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	101Kcal	94Kcal	81Kcal	71Kcal	111Kcal	85Kcal	136Kcal
塩分	2g	1.7g	1.8g	1.7g	1.9g	1.3g	1g
昼食	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)	豚肉とねぎの山椒炒め(温) 千草焼き(温) ポテトサラダ(冷)	八宝菜(温) メンチカツ(温) オクラと豆腐の和え物(冷)	特選白身魚フライ(温) 大根のジャーマン風炒め(温) コーンポテト(冷)	うなぎ散らし寿司(温・冷) 里芋の和風煮(温) 小松菜のお浸し(冷) 	トマトガーリックソースのチーズハンバーグ(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)	メヌケのこうじ味噌焼き(温) 細切昆布煮(温) 小松菜のナムル風(冷)
エネルギー	243Kcal	255Kcal	242Kcal	241Kcal	290Kcal	243Kcal	133Kcal
塩分	1.8g	1.5g	2.2g	1.8g	3.1g	2.7g	2.4g
夕食	肉じゃが(温) 焼売(温) なすの黒酢和え(冷)	フライドチキン(温) 切干大根煮(温) 玉ねぎの和え物(冷)	メバルの西京焼き(温) がんも煮(温) 水菜のおかか和え(冷)	豚肉と野菜の醤油煮(温) 笹かまぼこ(温) ぬた和え(冷)	鶏肉の照りマヨ炒め(温) チーズポテトフライ(温) 切干大根の中華和え(冷)	豚肉の味噌生姜炒め(温) ハムポテトフライ(温) 白菜の煮浸し(冷)	鶏肉と野菜のトマト煮(温) カルボナーラ風フライ(温) カリフラワーのハーブ和え(冷)
エネルギー	368Kcal	348Kcal	177Kcal	193Kcal	290Kcal	301Kcal	243Kcal
塩分	2.6g	2.3g	2.2g	2.8g	1.8g	2.3g	1.8g
たんぱく	36.1g	30.1g	30.5g	32.9g	38.2g	32.4g	34g
エネルギー	712Kcal	697Kcal	500Kcal	505Kcal	691Kcal	629Kcal	512Kcal

* 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 7月献立表〉



日付	7月27日 月	7月28日 火	7月29日 水	7月30日 木	7月31日 金
朝食	中華ひじきそぼろ(温) コーンイカハンバーグ(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) みそつくね(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)	里芋の中華煮(温) 鶏さつま揚げ(温) つけもの(冷)
エネルギー	128Kcal	91Kcal	115Kcal	163Kcal	92Kcal
塩分	2.2g	1.3g	1.2g	1.1g	1.3g
昼食	豚肉と大根のオイマヨ炒め(温) かにかまフライ(温) なすの柚子胡椒和え(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)	トラウトサーモンのバター醤油ソース(温) 大根のあっさり煮(温) 玉ねぎのおかかポン酢和え(冷)	ブラックカレーコロッケ(温) 車麩のすき煮風(温) しらすとわかめの豆腐サラダ(冷)	ポークチャップ(温) なす肉詰めフライ(温) キャベツのたらこ和え(冷)
エネルギー	252Kcal	427Kcal	141Kcal	231Kcal	296Kcal
塩分	1.9g	2.4g	2.3g	2.6g	2.6g
夕食	赤魚の甘酢あんかけ(温) 豆腐のうま煮(温) ジャーマンポテトサラダ(冷)	鶏肉とじゃがいもの甘辛煮(温) 白身魚青のりフライ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	玉子丼(温) 梅しそささみかつ(温) きしめんサラダ(冷)	白身魚のアクアパッツァ風(温) 野菜炒め(温) マカロニサラダ(冷)	さばのごまがらめ(温) 大根のそぼろ煮(温) 小松菜の柚子和え(冷)
エネルギー	202Kcal	275Kcal	292Kcal	234Kcal	206Kcal
塩分	2.1g	2.5g	3g	1.5g	2.1g
たんぱく	32.2g	37.5g	36.8g	30.7g	37.1g
エネルギー	582Kcal	793Kcal	548Kcal	628Kcal	594Kcal



* 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。



おやつ献立表

Dessert
Menu

7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>七夕ゼリー 容量 40 g エネルギー 52 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>31 </p> <p>メロンゼリー 容量 40 g エネルギー 38.4 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>			

