



スペシャルメニューデー
8月7日(金)昼食



お品書き

- ・豚の角煮と大根と
玉子の炊き合わせ
- ・がんも煮
- ・きゅうりとツナの昆布和え

* 実物の煮卵はカットしておりません。また、豚の角煮の白髪ネギ、ごはん、吸い物は盛り付けイメージのためついておりません。

 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。



<https://smilepack.jp/menu/>

毎月の献立はこちらでもご覧いただけます。

 SALE PACK
スマイルパック



今月の新メニュー

8/2(日) ごぼうとナッツのサラダ

8/4(火) 塩だれカルビ風メンチカツ

8/5(水) なすの甜面醤和え

8/12(水) ラーメンサラダ

8/21(金) 切干大根と桜エビの塩炒め

8/22(土) 春雨と高菜の松前風 ・ 高野豆腐のおかか煮

8/26(水) お好み豆腐寄せ





〈2026年8月 献立表〉



日付	8月1日 土	8月2日 日
朝食	豆腐の炒り煮(温) 焼きもち天(温) つけもの(冷)	コンソメ煮(温) ハム玉子(温)
エネルギー	116Kcal	71Kcal
塩分	1.9g	1.5g
昼食	お好み焼き(温) きのこの磯バター風味(温) ささみのごま和え(冷)	北海道豚丼(温) エビカツ(温) 中華和え(冷)
エネルギー	174Kcal	278Kcal
塩分	2.6g	1.8g
夕食	鶏味噌そば(温) ゴロゴロイカメンチ(温) 小松菜和え物(冷)	野菜つくね(温) 炒めビーフン(温) ごぼうとナッツのサラダ(冷)
エネルギー	287Kcal	304Kcal
塩分	2g	2.9g
たんぱく	30.8g	31.3g
エネルギー	577Kcal	653Kcal

* 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8月 献立表〉



日付	8月3日 月	8月4日 火	8月5日 水	8月6日 木	8月7日 金	8月8日 土	8月9日 日
朝食	白菜炊き(温) 卵豆腐(温) つけもの(冷)	鮭とじゃがいもの味噌バター煮(温) 豆腐寄せ(温) つけもの(冷)	さつま揚げ(温) うざく(冷) つけもの(冷)	野菜のソテー(温) チキンナゲット(温)	青菜の和風煮(温) ソーセージ天(温) つけもの(冷)	かぶのそぼろ煮(温) さつま揚げ(温) つけもの(冷)	バジルペンネ(温) 赤ウインナー(温)
エネルギー	87Kcal	149Kcal	94Kcal	132Kcal	81Kcal	74Kcal	154Kcal
塩分	1.8g	1.4g	1.7g	1.2g	1.8g	1g	1.9g
昼食	鶏肉の甘酢炒め(温) トマトソースフライ(温) レモン風味ポテトサラダ(冷)	塩だれカルビ風メンチカツ(温) きんぴらごぼう(温) ささみの和え物(冷)	山菜おろしそば(温・冷) 竹輪の三色揚げ(温) なすの甜面醤和え(冷)	ジャンボ焼売(温) 白菜の中華煮(温) ブロッコリーおかかマヨ和え(冷)	豚の角煮と大根と玉子の炊き合わせ(温) がんと煮(温) きゅうりとツナの昆布和え(冷)	鮭丼(温) しんじょ(温) 玉ねぎのおかかポン酢和え(冷)	鶏肉の和風チンジャオロースー(温) 三角春巻(温) カリフラワーのごまドレ和え(冷)
エネルギー	299Kcal	219Kcal	377Kcal	351Kcal	463Kcal	232Kcal	251Kcal
塩分	2.2g	2.1g	4.1g	2.5g	5.3g	2.4g	1.6g
夕食	白身魚の青じそ風味焼き(温) ひじきの煮物(温) 青梗菜の和え物(冷)	豚肉とたくあんのキムチ炒め(温) 厚焼玉子(温) スパサラダ(冷)	メバルの西京焼き(温) じゃがいものソース炒め(温) 彩り和え(冷)	木の葉丼(温) 山芋入りねぎ焼き(温) たくあん和え(冷)	煮込みハンバーグ(温) 和風しらすスパゲッティ(温) 白菜フレンチサラダ(冷)	ヤンニョムチキン(韓国風ピリ辛だれのからあげ)(温) もやしの生姜醤油炒め(温) ほうれん草のお浸し(冷)	赤魚のトマトソースかけ(温) 大根のジャーマン風炒め(温) わかめのサラダ(冷)
エネルギー	137Kcal	285Kcal	179Kcal	140Kcal	333Kcal	317Kcal	136Kcal
塩分	1.4g	2.6g	2.1g	2.6g	3.7g	2.7g	2g
たんぱく	30g	30g	30.9g	32.3g	42.3g	37.3g	31.8g
エネルギー	523Kcal	653Kcal	650Kcal	623Kcal	877Kcal	623Kcal	541Kcal

* 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8月 献立表〉


日付	8月10日 月	8月11日 火	8月12日 水	8月13日 木	8月14日 金	8月15日 土	8月16日 日
朝食	ひじきそぼろ(温) だし巻き玉子(温) つけもの(冷)	車麩と野菜の煮物(温) 玉ねぎ団子(温) つけもの(冷)	刻み昆布と山菜の煮物(温) みそつくね(温) つけもの(冷)	ウインナーとシェルマカロニのマスタード炒め(温) 豆腐ナゲット(温)	じゃが芋の和風煮(温) 海鮮焼売(温) つけもの(冷)	じゃこ味噌大根豆腐(温) 花さつま(温) つけもの(冷)	ポトフ(温) パンプキンキッシュ(温)
エネルギー	105Kcal	108Kcal	84Kcal	195Kcal	117Kcal	117Kcal	92Kcal
塩分	1.2g	1.9g	2.7g	1.3g	1.4g	1.9g	1.5g
昼食	豚肉と野菜の醤油煮(温) 木の葉しんじょ(温) マカロニサラダ(冷)	さわらの甘酢あんかけ(温) 切干大根煮(温) なすのなめたけ和え(冷)	とんかつ(温) 白菜炊き(温) ラーメンサラダ(冷)	カレー(温) チーズはんぺんフライ(温) 豆と豆乳のサラダ(冷) 福神漬(冷)	五目ごはんの具(冷)  白身魚のごま醤油たれ(温) ひじきおかか煮(温) ほうれん草菜種和え(冷)	ささみ紫蘇巻きフライ(温) ブロッコリーペペロン(温) 白菜の煮浸し(冷)	ジャンボ肉団子(温) 刻み昆布と豚肉の煮物(温) 小松菜わさびクリーム和え(冷)
エネルギー	287Kcal	257Kcal	303Kcal	381Kcal	259Kcal	239Kcal	254Kcal
塩分	2.3g	1.9g	1.9g	4.1g	3.4g	2.2g	2.7g
夕食	なす肉詰めフライ(温) 高野豆腐煮(温) 蒟の土佐和え(冷)	豚肉の味噌チーズ炒め(温) 千草焼き(温) かぼちゃサラダ(冷)	ブリの煮付け柚子風味(温) 一味マヨ炒め(温) 玉ねぎのセンチエ和え(冷)	よだれ鶏(温) チャプチェ(温) かつお節サラダ(冷)	豚丼(温) かにかまフライ(温) 大根と水菜のサラダ(冷)	かにたま(温) 台湾焼きそば風(温) キャベツの磯香和え(冷)	鶏肉と大根の南蛮煮(温) ミニコーンフライ(温) もやしのザーサイ和え(冷)
エネルギー	244Kcal	266Kcal	224Kcal	186Kcal	223Kcal	239Kcal	219Kcal
塩分	2.3g	1.6g	1.7g	1.7g	2.1g	2.1g	2.1g
たんぱく	30.8g	34.1g	31.9g	36.8g	33.5g	30.1g	30.6g
エネルギー	636Kcal	631Kcal	611Kcal	762Kcal	599Kcal	595Kcal	565Kcal

* 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8月 献立表〉



日付	8月17日 月	8月18日 火	8月19日 水	8月20日 木	8月21日 金	8月22日 土	8月23日 日
朝食	豆腐ステーキ(温) ほうれん草の生姜ごま和え(冷) つけもの(冷)	ひじきとツナの炒め物(温) 笹かまぼこ(温) つけもの(冷)	車麩のすき煮風(温) 野菜肉巻き(温) つけもの(冷)	夏野菜のシェルマカロニソテー(温) オムレツ(温)	細切昆布煮(温) 三角豆腐焼き(温) つけもの(冷)	春雨と高菜の松前風(温) 花形しんじょ(温) つけもの(冷)	なすのミートソース(温) ハムステーキ(温)
エネルギー	96Kcal	82Kcal	94Kcal	141Kcal	110Kcal	84Kcal	130Kcal
塩分	1.5g	1.5g	2.1g	1g	2.2g	2g	0.7g
昼食	とんてき風炒め(温) ミニカレーコロッケ(温) 豆のごま和え(冷)	ハムカツ(温) 高野豆腐の中華風うま煮(温) 生酢(冷)	赤魚の塩麹マスタードソース(温) カレーペンネ(温) きゅうりのごま醤油和え(冷)	鶏肉と野菜の旨塩煮(温) メンチカツ(温) チーズペッパーポテトサラダ(冷)	サーモンフライ(温) 切干大根と桜エビの塩炒め(温) 紅あずま甘露煮(冷)	豚肉の土手煮(温) ピーマン肉詰めフライ(温) 甘栗サラダ(冷)	焼きぎょうざ(温) ソース焼きそば風(温) まぐろ角煮(冷)
エネルギー	293Kcal	312Kcal	230Kcal	324Kcal	255Kcal	327Kcal	325Kcal
塩分	2g	1.9g	1.8g	3.1g	2g	1.4g	2.3g
夕食	さばのねぎ味噌みそだれ(温) 切干大根煮(温) 玉ねぎサラダ(冷)	鶏肉と野菜のトマト煮(温) 枝豆オムレツ(温) マカロニサラダ(冷)	豆腐と豆ミンチのピリ辛味噌煮込み(温) 醤油味のイカカツ(温) 里芋のたらこサラダ(冷)	ほっけのごまがらめ(温) ひじき豆(温) 蒟の土佐和え(冷)	ブルコギ(温) ニラ饅頭(温) 和風ごぼうサラダ(冷)	鶏肉の和風さざみねぎだれ(温) 高野豆腐のおかか煮(温) わかめのしらす生姜和え(冷)	豚肉と大根の煮物(温) チーズポテトフライ(温) もやしとピーマンのエスニック風お浸し(冷)
エネルギー	224Kcal	282Kcal	232Kcal	145Kcal	359Kcal	197Kcal	250Kcal
塩分	2.1g	1.8g	2.1g	1.9g	2.3g	2.8g	2.1g
たんぱく	33.9g	33.9g	32.8g	31g	30.1g	38.7g	33.3g
エネルギー	613Kcal	676Kcal	556Kcal	610Kcal	724Kcal	608Kcal	705Kcal

* 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8月 献立表〉



日付	8月24日 月	8月25日 火	8月26日 水	8月27日 木	8月28日 金	8月29日 土	8月30日 日
朝食	ひじきのカラフル炒め(温) 肉詰めいなり(温) つけもの(冷)	きのご当座煮(温) グリーンピース棒天(温) つけもの(冷)	けんちん煮(温) お好み豆腐寄せ(温) つけもの(冷)	白菜のコンソメ煮(温) レモンハーブチキン(温)	冬瓜の煮物(温) コーンイカハンバーグ(温) 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)	ブロッコリーソテー(温) ミニフランクフルト(温)
エネルギー	113Kcal	91Kcal	79Kcal	69Kcal	89Kcal	77Kcal	129Kcal
塩分	1.5g	1.8g	1.3g	1.6g	1.7g	1.7g	0.8g
昼食	エビカツ(温) きんぴらごぼう(温) キャベツのお浸し(冷)	トマトガーリックソースの豆腐ハンバーグ(温) 野菜のもろみ醤油炒め(温) なすの南蛮漬け(冷)	チキンライスの素(冷)  デミグラスソースオムレツ(温) ボンゴレスパゲティー(温) カニカマサラダ(冷)	五目豆腐(温) 牛肉コロケ(温) わかめのねぎ和え(冷)	ブリの生姜煮(温) 野菜の豚骨煮(温) 小松菜辛子マヨ和え(冷)	鶏味噌そぼろ(温) ハムポテトフライ(温) 切干大根の酢の物(冷)	鶏肉の韓国風甘辛炒め(温) 焼売(温) 大根さっぱり和え(冷)
エネルギー	239Kcal	260Kcal	283Kcal	255Kcal	184Kcal	309Kcal	286Kcal
塩分	2.4g	2.7g	2.8g	2.5g	1.7g	2.5g	2.2g
夕食	あじの粕漬け(温) 大根の炒め煮(温) たまごシェルマカロニサラダ(冷)	豚肉と白菜のうま煮(温) 春巻(温) ポテトサラダ(冷)	肉じゃが(温) 竹輪のゆかり揚げ(温) きゅうりの梅おかか和え(冷)	さわらのバター醤油ソース(温) 大根のおかか煮(温) もやしのごま酢和え(冷)	豚肉と野菜のあんかけ(温) 玉子サラダフライ(温) キャベツのゆかり和え(冷)	さば山賊焼き(温) がんも煮(温) ほうれん草ピーナツ和え(冷)	特選白身魚フライ(温) ピーマンと竹輪の炒め物(温) オクラと豆腐の和え物(冷)
エネルギー	230Kcal	304Kcal	281Kcal	176Kcal	309Kcal	223Kcal	197Kcal
塩分	1.4g	1.9g	2.8g	2g	2.4g	2.3g	1.7g
たんぱく	32.3g	30.1g	33.4g	33.2g	34g	34.2g	36.5g
エネルギー	582Kcal	655Kcal	643Kcal	500Kcal	582Kcal	609Kcal	612Kcal

* 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8月 献立表〉


日付	8月31日 月
朝食	大根の塩きんぴら(温) えび団子(温) つけもの(冷)
エネルギー	78Kcal
塩分	1.5g
昼食	メバルのこうじみそ焼き(温) ひじきの煮物(温) 玉ねぎのナムル(冷)
エネルギー	132Kcal
塩分	1.5g
夕食	豚肉とねぎの山椒炒め(温) ハムカツ(温) 梅昆布ポテトサラダ(冷)
エネルギー	352Kcal
塩分	2.1g
たんぱく	31.2g
エネルギー	562Kcal



* 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

8月



SMILE PACK
スマイルパック

1  クレープ 容量 30 g エネルギー 94 kcal	2  プリン 容量 60 g エネルギー 73.8 kcal	3  抹茶まんじゅう 容量 40 g エネルギー 100 kcal	4  オレンジゼリー 容量 40 g エネルギー 41 kcal	5  エクレーア 容量 30 g エネルギー 93 kcal	6  ワッフル 容量 27 g エネルギー 67 kcal	7  水ようかん 容量 50 g エネルギー 55 kcal
8  酒元饅頭 容量 40 g エネルギー 115 kcal	9  ストロベリーゼリー 容量 60 g エネルギー 58.8 kcal	10  お茶プリン 容量 40 g エネルギー 58 kcal	11  ミニたいやき 容量 30 g エネルギー 99.6 kcal	12  いちごシュークリーム 容量 22 g エネルギー 70.8 kcal	13  杏仁豆腐 容量 50 g エネルギー 71.5 kcal	14  ココアムース 容量 40 g エネルギー 60 kcal
15  桃ゼリー 容量 60 g エネルギー 57.6 kcal	16  可寿饅頭 容量 40 g エネルギー 93 kcal	17  マンゴープリン 容量 40 g エネルギー 34 kcal	18  レモンゼリー 容量 50 g エネルギー 49.5 kcal	19  どらやき 容量 55 g エネルギー 100 kcal	20  青りんごゼリー 容量 60 g エネルギー 62.4 kcal	21  アセロラミルクゼリー 容量 40 g エネルギー 51 kcal
22  おはぎ 容量 50 g エネルギー 118 kcal	23  田舎饅頭 容量 40 g エネルギー 110 kcal	24  ココアワッフル 容量 30 g エネルギー 87.9 kcal	25  チョコレート饅頭 容量 40 g エネルギー 85 kcal	26  ブルーベリーゼリー 容量 50 g エネルギー 55 kcal	27  いちごムース 容量 40 g エネルギー 65 kcal	28  鬼まんじゅう 容量 40 g エネルギー 80 kcal
29  黒糖まんじゅう 容量 40 g エネルギー 100 kcal	30  豆乳プラマンジェ 容量 40 g エネルギー 59 kcal	31  メロンゼリー 容量 40 g エネルギー 38.4 kcal	<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>			

