



スペシャルメニューデー
9月21日(月)昼食



 OK's DELICA INC.

お品書き

- ・赤飯の素
- ・赤魚の塩麴焼き
- ・牛肉のしぐれ煮
- ・たらこ和え

赤飯は素のみの提供になります。
各施設様で精白米またはもち米と炊き込んでお召し上がり下さい。

*すまし汁と赤魚の添えの葉っぱ、はじかみはイメージのためつきません。



<https://x.gd/zZjiA>



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。

 SMILE PACK
スマイルパック

今月の新メニュー

- 9/9(水) あじの南蛮漬け
- 9/11(金) もやしの中華風マリネ
- 9/12(土) 山椒香るなすの蒲焼風
- 9/13(日) サイコロステーキのポン酢炒め
- 9/15(火) 鶏の甘辛唐揚げ
- 9/16(水) じゃが芋のきのこあんかけ
- 9/18(金) 角切りミートコロッケ



日付	9月1日 火	9月2日 水	9月3日 木	9月4日 金	9月5日 土	9月6日 日
朝食	青梗菜の桜エビの煮物(温)	白菜のうま塩煮(温)	鶏肉とかぼちゃのクリームベ ンネ(温)	青菜の和風煮(温)	彩り野菜のうま煮(温)	白菜のコンソメ煮(温)
	ねぎ玉子焼き(温)	照焼きつくね(温)	なすのトマトソース和え(冷)	紅生姜さつま揚げ(温)	笹かまぼこ(温)	ミニオムレツ(温)
	赤かっぱ(冷)	さくら漬け(冷)		千切たくあん(冷)	しば漬け(冷)	
エネルギー	60Kcal	90Kcal	180Kcal	100Kcal	69Kcal	85Kcal
塩分	1.1g	1.2g	1.5g	1.8g	1.7g	0.9g
昼食	ジャンボ肉団子(温)	明太玉子丼(温)	ブリの煮付け柚子風味(温)	ポークチャップ(温)	エビカツ(温)	塩鶏じゃが(温)
	野菜炒め(温)	竹輪のゆかり揚げ(温)	大根の煮物(温)	ミニコロッケ(温)	ひじきのカラフル炒め(温)	メンチカツ(温)
	マカロニサラダ(冷)	キャベツの即席漬け(冷)	もやしのゆかり和え(冷)	野菜の柑橘サラダ(冷)	水菜のサラダ(冷)	ピーマンのお浸し(冷)
エネルギー	311Kcal	235Kcal	188Kcal	296Kcal	242Kcal	269Kcal
塩分	1.3g	3g	1.7g	1.7g	2.2g	3.2g
夕食	鶏肉のキムチ煮(温)	あじの和風さしみねぎだれ かけ(温)	豆腐のひき肉とろろあん (温)	かにたま(温)	鶏肉と厚揚げのおろし煮(温)	白身魚のレモンペッパーオ イルソースかけ(温)
	木の葉しんじょ(温)	カレー春雨(温)	かにかまフライ(温)	和風スパゲッティ(温)	ミニハンバーグ(温)	シェルマカロニソテー(温)
	まぐろ角煮(冷)	小松菜のお浸し(冷)	わかめのコチュマヨ和え(冷)	玉ねぎの和え物(冷)	春菊の和え物(冷)	ささみと切干大根のサラダ (冷)
エネルギー	247Kcal	179Kcal	271Kcal	211Kcal	196Kcal	248Kcal
塩分	3.2g	2.3g	2g	2.4g	2.3g	2.1g
たんぱく	36.7g	32.2g	34.1g	30.1g	34.5g	36.7g
エネルギー	618Kcal	504Kcal	639Kcal	607Kcal	507Kcal	602Kcal

* 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、常温提供をお願いします。





日付	9月7日 月	9月8日 火	9月9日 水	9月10日 木	9月11日 金	9月12日 土	9月13日 日
朝食	冬瓜の煮物(温)	車麩と野菜の煮物(温)	厚揚げのピリ辛煮(温)	野菜のトマト煮(温)	大根の炒め煮(温)	がんも煮(温)	ロールキャベツ(温)
	三角豆腐焼き(温)	ソーセージ天(温)	さつま揚げ(温)	照り焼きミートボール(温)	コーンイカハンバーグ(温)	山椒香るなすの蒲焼風(冷)	マカロニサラダ(冷)
	赤かつぱ(冷)	青かつぱ(冷)	高菜漬(冷)		しば漬(冷)	さくら漬(冷)	
エネルギー	96Kcal	100Kcal	95Kcal	116Kcal	86Kcal	175Kcal	121Kcal
塩分	1.2g	1.8g	1g	1.6g	1.5g	1.9g	0.9g
昼食	トマトソースハンバーグ(温)	メバルのごまがらめ(温)	そぼろ丼(温)	昆布とほたてのごはんの具(冷)	サバの韓国風味噌煮(温)	カレー(温)	サイコロステーキのポン酢炒め(温)
	ほうれん草ベベロン(温)	大根と油揚げの煮物(温)	山芋入りねぎ焼き(温)	コロッケ(温) 	白菜と油揚げの煮物(温)	おくらすり身詰め(温)	白身魚青のりフライ(温)
	スパサラダ(冷)	なすのおかかポン酢和え(冷)	おくらのピーナッツ和え(冷)	高野豆腐のおかか煮(温) キャベツのねぎ油和え(冷)	紅あずま甘露煮(冷)	たくあん和え(冷) 福神漬(冷)	中華もやし(冷)
エネルギー	341Kcal	212Kcal	248Kcal	246Kcal	279Kcal	263Kcal	342Kcal
塩分	2.7g	1.4g	2.5g	3.2g	2.3g	4g	2.2g
夕食	豚肉の生姜炒め(温)	鶏肉のスタミナ炒め(温)	あじの南蛮漬(温・冷)	赤魚のパセリバターオイルソースかけ(温)	鶏肉のネギ塩炒め(温)	チーズつくね(温)	バーベキューチキン(温)
	醤油味のイカカツ(温)	ねぎオムレツ(温)	カレー焼きそば風(温)	ひじきスパゲッティ(温)	三角春巻(温)	チャブチェ(温)	大根の塩きんぴら(温)
	蒟の土佐和え(冷)	ポテトサラダ(冷)	わかめのねぎごま和え(冷)	大根と水菜のサラダ(冷)	もやしの中華風マリネ(冷)	じゃがいものおかか和え(冷)	なすのなめたけ和え(冷)
エネルギー	279Kcal	248Kcal	325Kcal	255Kcal	239Kcal	331Kcal	220Kcal
塩分	2.5g	2.1g	2.8g	3.2g	1.4g	2.1g	2.2g
たんばく	31.8g	34.5g	31.8g	32.3g	34.5g	30g	32.5g
エネルギー	716Kcal	560Kcal	668Kcal	617Kcal	604Kcal	769Kcal	683Kcal

* 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 9月 献立表〉



日付	9月21日 月	9月22日 火	9月23日 水	9月24日 木	9月25日 金	9月26日 土	9月27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) 青かつぱ(冷)	ひじきそぼろ(温) いか団子(温) しば漬け(冷)	野菜の豚骨煮(温) 花さつま(温) 千切たくあん(冷)	花野菜ソテー(温) ミニフランクフルト(温)	豆腐ステーキ(温) 細切昆布煮(温) さくら漬け(冷)	大根とちくわの煮物(温) 旨辛チキン(温) 高菜漬(冷)	ポテトソテー(温) チキンナゲット(温)
エネルギー	108Kcal	139Kcal	78Kcal	117Kcal	100Kcal	79Kcal	139Kcal
塩分	1.5g	1.5g	1.5g	0.8g	2g	1.6g	1.4g
昼食	赤飯の素(冷) 赤魚の塩麹焼き(温) 牛肉のしぐれ煮(温) たらこ和え(冷) 	焼きぎょうざ(温) 野菜のもろみ醤油炒め(温) カレーポテトサラダ(冷)	鶏肉の和風チンジャオロースー(温) 魚介だしのクリーミーフライ(温) きやべつのしらす生姜和え(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)	卵黄風ソース入り鶏つくね(温) 里芋の甘味噌煮(温) 彩りおかか和え(冷) 	肉豆腐(温) 春巻(温) マッシュスイートポテト(冷)	豚肉と野菜の塩昆布炒め(温) しんじょ(温) 切干大根のはりはり漬(冷)
エネルギー	223Kcal	246Kcal	263Kcal	223Kcal	301Kcal	315Kcal	247Kcal
塩分	2.8g	1.9g	2g	2.5g	2.9g	1.3g	1.7g
夕食	豚すき煮(温) おさつコロッケ(温) なすの南蛮漬け(冷)	さわらの甘酢あんかけ(温) 切干大根煮(温) 青菜の煮浸し(冷)	デミソースチーズハンバーグ(温) しらすと梅の青じそパスタ(温) 小松菜のおかか和え(冷)	ルーローハン(台湾風甘辛豚丼)(温) 野菜とひじきの豆腐焼き(温) 水菜の煮浸し(冷)	豚挽肉と茄子のケチャップ炒めバジル風味(温) ミニコーンフライ(温) ニラの中華和え(冷)	カレイの煮付け(温) 高菜明太ビーフン(温) わかめの酢の物(冷)	さばのねぎ味噌みそだれ(温) ひじき煮(温) もやしのおかか和え(冷)
エネルギー	330Kcal	190Kcal	309Kcal	262Kcal	313Kcal	212Kcal	207Kcal
塩分	2.3g	2.7g	3g	2.1g	2.1g	3.2g	1.8g
たんばく	40.4g	30.3g	32.7g	30.7g	33.4g	33.9g	37.5g
エネルギー	661Kcal	575Kcal	650Kcal	602Kcal	714Kcal	606Kcal	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

9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  ミントたいやき 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  お月見ゼリー 容量 28 g エネルギー 27 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  豆乳ブラマンジェ 容量 40 g エネルギー 59 kcal	※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。				

