

チルドパック惣菜【朝昼夕】週間メニュー表

2026年（令和8年）

【8月の第1週目】の献立表

※下記の栄養価は「おかずのみ」の数値です。（ごはん・汁物は含まれておりません）

毎週土曜日17:00までに、
翌々週（月曜日～日曜日分）のご注文をお願いします。

また、数量変更・キャンセルにつきましては、
喫食日の4日前の正午までにお願います。

	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)	8月1日(土)	8月2日(日)
朝	①鯖の塩焼き 1切 ②★法蓮草のナムル 40g ③★つくだ煮 10g	①ジャーマンポテト 40g ②★春雨中華 35g ③★つくだ煮 10g	①高野豆腐の煮物 2個 ②★温泉卵 1個 ③★漬物 8g	①大根ときのこと、山菜の炒め煮 50g ②★コールスローサラダ 40g	①ピーマンと揚げの炒め物 45g ②★カレー風味マカロニサラダ 40g	①ブロッコリーとイカの炒め物 45g ②★菜の花の胡麻マヨ和え 35g ③★つくだ煮 10g	①炒り豆腐 55g ②★ベーコンのポテトサラダ 30g ③★つくだ煮 10g
	エネルギー 87Kcal 蛋白質 7.4g 脂質 4.2g 炭水化物 5.3g 食塩 1.0g	エネルギー 89Kcal 蛋白質 2.8g 脂質 1.6g 炭水化物 16.4g 食塩 1.1g	エネルギー 141Kcal 蛋白質 11.5g 脂質 8.4g 炭水化物 3.5g 食塩 0.9g	エネルギー 108Kcal 蛋白質 2.2g 脂質 8.1g 炭水化物 6.7g 食塩 0.9g	エネルギー 123Kcal 蛋白質 2.6g 脂質 7.4g 炭水化物 10.7g 食塩 0.2g	エネルギー 120Kcal 蛋白質 7.8g 脂質 6.4g 炭水化物 9.5g 食塩 1.1g	エネルギー 127Kcal 蛋白質 5.2g 脂質 6.8g 炭水化物 12.7g 食塩 1.3g
昼	【冷やし中華】 ①★中華麺(冷) 150g/★タレ(ストレート) 50g ①錦糸卵20g/ハム千切り15g/★薬味わかめ10g ①竹輪の磯辺天 1個□ ②金時豆の味噌煮 30g	①若鶏の天婦羅 1個 ①焼きシヤモ 1本 ①ソース焼きそば 35g ②干しかぶ煮 60g ③★小松菜とツナ、コーンのサラダ 35g	①鯖のさっぱり梅煮 1切 ①イカの天婦羅 2分の1個 ②肉じゃが 65g ③★茄子の生姜醤油和え 40g	①ビーフカレー 160g (※カレーライスとしてお召し上がりください) ②海老クリームコロッケ 1個 ③★ズッキーニのトマト風味サラダ 35g	①綿ホッケの塩焼き 1切 ①手製ヒレカツ 1枚 ②筑前煮 60g ③★わかめと長ネギカニカマ酢味噌和え35g	①鯖の塩焼き 1切 ①焼き厚揚げオニオンソース 1個ソース3g ②鶏肉と卵の親子煮 45g ③ビーフン炒め(海鮮) 60g	①鶏の竜田揚げ 1個 ①自家製スペイン風オムレツ 1個 ①★【タレ】ケチャップ 5g ②野菜炒め(豚肉) 55g ③★紅白なます 30g
	エネルギー 507Kcal 蛋白質 18.8g 脂質 10.0g 炭水化物 81.8g 食塩 4.1g	エネルギー 352Kcal 蛋白質 16.8g 脂質 19.8g 炭水化物 25.7g 食塩 2.0g	エネルギー 352Kcal 蛋白質 16.9g 脂質 19.3g 炭水化物 21.6g 食塩 2.6g	エネルギー 395Kcal 蛋白質 9.8g 脂質 24.3g 炭水化物 33.8g 食塩 2.6g	エネルギー 255Kcal 蛋白質 22.2g 脂質 8.3g 炭水化物 21.9g 食塩 2.8g	エネルギー 278Kcal 蛋白質 20.5g 脂質 13.6g 炭水化物 15.6g 食塩 2.8g	エネルギー 315Kcal 蛋白質 14.5g 脂質 20.6g 炭水化物 17.0g 食塩 2.2g
夕	①ゴーヤチャンプルー 120g ②手製ハムカツ 1枚 ③★もずくの酢の物 35g	①豚キムチ 120g ②自家製コロッケ ③★白菜の昆布和え 40g	①鶏のパン粉焼 3個 ②海鮮クリーム煮 80g ③★春菊とえのきのおひたし 35g	①青椒肉絲 100g ②赤魚の照り焼き 1切 ③★えのきの酢の物 40g□	①タラの南蛮漬け 1個 ①南蛮漬け タレ15g ②里芋のツナ煮 45g ③★夏野菜のマリネ 40g	①水餃子 3個 (タレ45g)□ ②豚バラと大根の短冊炒め 55g ③★茄子とズッキーニの茗荷ポン酢 35g	①鮭のちゃんちゃん焼き 1切 ②肉焼売 2個 ③★こんにやくの梅和え 35g□
	エネルギー 227Kcal 蛋白質 12.9g 脂質 12.5g 炭水化物 15.2g 食塩 2.0g	エネルギー 397Kcal 蛋白質 13.2g 脂質 29.2g 炭水化物 17.3g 食塩 2.7g	エネルギー 280Kcal 蛋白質 20.5g 脂質 14.8g 炭水化物 14.5g 食塩 1.3g	エネルギー 351Kcal 蛋白質 18.7g 脂質 22.8g 炭水化物 14.8g 食塩 2.5g	エネルギー 266Kcal 蛋白質 14.7g 脂質 6.9g 炭水化物 35.9g 食塩 2.0g	エネルギー 268Kcal 蛋白質 6.7g 脂質 17.1g 炭水化物 18.4g 食塩 1.3g	エネルギー 220Kcal 蛋白質 14.8g 脂質 8.8g 炭水化物 20.5g 食塩 2.1g
一日合計	エネルギー 821Kcal 蛋白質 39.1g 脂質 26.7g 炭水化物 102.3g 食塩 7.1g	エネルギー 838Kcal 蛋白質 32.8g 脂質 50.6g 炭水化物 59.4g 食塩 5.8g	エネルギー 773Kcal 蛋白質 48.9g 脂質 42.5g 炭水化物 39.6g 食塩 4.8g	エネルギー 854Kcal 蛋白質 30.7g 脂質 55.2g 炭水化物 55.3g 食塩 6.0g	エネルギー 644Kcal 蛋白質 39.5g 脂質 22.6g 炭水化物 68.5g 食塩 5.0g	エネルギー 666Kcal 蛋白質 35.0g 脂質 37.1g 炭水化物 43.5g 食塩 5.2g	エネルギー 662Kcal 蛋白質 34.5g 脂質 36.2g 炭水化物 50.2g 食塩 5.6g

※★マークがついている料理は【冷菜】となります。「温めず」にお召し上がりください。

※「〇個」と記載のあるものは個数で、それ以外は表示のグラム数を目安に盛付けをお願いいたします。

（「2分の1表記」の場合は、盛付け前にカットをしてご提供ください。）

※献立名の頭の番号は、盛付けするお皿の区分を示しています。同じ番号のお料理を、同じお皿へ盛付けしてください。（目安です。）

※使用の魚は全て「骨取り」の魚となりますが、まれに小骨が取り切れていない場合がございますので、ご注意ください。

※材料入手の関係で、多少の献立の変更をさせていただく場合がございます。ご理解ください。

受付時間：月曜日～土曜日 8：00～17：00（日曜・祝日を除きます）

電話：025-259-3200

FAX：025-259-3400

Mail：bento-sozai@oyanagishokuhin.com



小柳食品株式会社

本社・元島工場／新潟市北区新元島町3942-5
大形惣菜店／新潟市東区大形本町3-5-35

チルドパック惣菜【朝昼夕】週間メニュー表

2026年（令和8年）

【8月の第2週目】の献立表

※下記の栄養価は「おかずのみ」の数値です。（ごはん・汁物は含まれておりません）

毎週土曜日17:00までに、
翌々週（月曜日～日曜日分）のご注文をお願いします。

また、数量変更・キャンセルにつきましては、
喫食日の4日前の正午までにお願いします。

	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	①筑前煮 60g ②★オクラのなめ茸和え 40g エネルギー 84Kcal 蛋白質 5.6g 脂質 3.2g 炭水化物 9.4g 食塩 1.4g	①ウインナーのケチャップ炒め 45g ②★温泉卵 1個 エネルギー 139Kcal 蛋白質 9.2g 脂質 8.4g 炭水化物 5.4g 食塩 0.9g	①炒り卵 45g ②★小松菜とえのきのおひたし 35g エネルギー 90Kcal 蛋白質 4.3g 脂質 4.4g 炭水化物 8.1g 食塩 0.9g	①カリフラワーとハムの炒め物 45g ②金時豆の味噌煮 30g ③★漬物 8g エネルギー 116Kcal 蛋白質 5.0g 脂質 1.1g 炭水化物 21.9g 食塩 1.2g	①野菜の卵とじ 65g ②★茄子の生姜醤油和え 40g エネルギー 121Kcal 蛋白質 3.9g 脂質 7.4g 炭水化物 7.4g 食塩 1.1g	①青菜炒め(小松菜) 45g ②厚焼き玉子 2切 ③焼きたらこ 10g エネルギー 100Kcal 蛋白質 8.2g 脂質 4.7g 炭水化物 7.5g 食塩 1.4g	①豆腐の煮物 45g ②★もやしと人参のナムル 35g ③★つくだ煮 10g エネルギー 86Kcal 蛋白質 6.0g 脂質 3.9g 炭水化物 7.9g 食塩 1.2g
昼	【そうめん(冷)】①200g(乾麺75g) ①★濃縮出汁(冷そうめん) 16g ①★薬味ネギ 5g ②サワラの磯天ぷら 1個 □ ②ししとうの天婦羅 1個 ③★白菜のおかか和え 40g エネルギー 371Kcal 蛋白質 18.2g 脂質 12.9g 炭水化物 42.6g 食塩 2.4g	①赤魚のみぞれあん 1個 ソース10g ①筍たっぷり春巻き 1個 ②鶏肉ときゃべつのクリーム煮 80g ③ひじき煮 35g エネルギー 305Kcal 蛋白質 16.7g 脂質 12.7g 炭水化物 31.5g 食塩 2.8g	①手製たれカツ 2個 タレ 20g ①蟹クリームスパゲティ 35g ②茄子けんちん煮 75g ③★切干大根のコールスローサラダ 35g エネルギー 305Kcal 蛋白質 15.3g 脂質 10.7g 炭水化物 37.4g 食塩 3.0g	①鯖の味噌煮 1切 ①椎茸煮 1個 ②酢豚 80g ③★ゴーヤと油揚げ、もやしのおひたし 35 エネルギー 299Kcal 蛋白質 17.4g 脂質 13.4g 炭水化物 24.6g 食塩 2.8g	①やわらかハンバーグ 1個 ソース 5g ①山芋梅しそ巻き 1個 ②五目きんぴら 45g ③★ブロッコリーと卵のマヨサラダ 40g エネルギー 310Kcal 蛋白質 13.0g 脂質 18.8g 炭水化物 20.6g 食塩 2.6g	①手製鰻(あじ)フライ 1個 ①炭焼き軟骨鶏つくね 1個 ②つき大根とうち豆の煮もの 50g ③揚げ茄子の甘味噌和え 38g エネルギー 268Kcal 蛋白質 17.6g 脂質 12.1g 炭水化物 20.8g 食塩 1.6g	①鰯(ぶり)の照り焼き 1個 ①海老の天婦羅 1個 ②八宝菜(豚肉) 80g ③ジャーマンポテト 40g エネルギー 301Kcal 蛋白質 17.5g 脂質 17.2g 炭水化物 16.2g 食塩 2.2g
夕	①すき焼き風煮(豚肉) 120g ②いかカツ 1枚 ③★ひじきの和風サラダ 35g エネルギー 294Kcal 蛋白質 11.9g 脂質 17.4g 炭水化物 22.1g 食塩 2.1g	①肉じゃが 100g ②タラの山椒焼き 1切 ③★わかめと春雨の酢の物 35g エネルギー 263Kcal 蛋白質 18.2g 脂質 7.2g 炭水化物 26.9g 食塩 6.6g	①青椒肉絲 100g ②黄金カレイの麹漬焼き 1切 ③かぼちゃのそぼろあんかけ 1個 エネルギー 343Kcal 蛋白質 20.3g 脂質 21.3g 炭水化物 15.5g 食塩 2.0g	①牛肉とネギのガーリック炒め 120g ②大豆と竹輪煮 35g ③★白菜の昆布和え 40g エネルギー 346Kcal 蛋白質 15.1g 脂質 22.0g 炭水化物 19.5g 食塩 2.0g	①鯖(さわら)の西京焼き 1個 ①キーマカレーコロッケ 1個 ②ぜんまいと筍の炒め煮 50g ③★牛乳寒天 30g エネルギー 265Kcal 蛋白質 13.6g 脂質 11.6g 炭水化物 25.2g 食塩 1.5g	①鶏肉のさっぱり煮 65g(煮汁20g) ②きのこたっぷり野菜炒め ③★玉葱とカニカマの胡麻ドレ和え エネルギー 311Kcal 蛋白質 20.8g 脂質 18.3g 炭水化物 13.1g 食塩 1.9g	①自家製から揚げ 2個 ①スナップエンドウ 1個 ②のっぺ煮 55g ③★春雨中華 35g エネルギー 276Kcal 蛋白質 14.8g 脂質 13.3g 炭水化物 23.4g 食塩 1.7g
一日合計	エネルギー 749Kcal 蛋白質 35.7g 脂質 33.5g 炭水化物 74.1g 食塩 5.9g	エネルギー 707Kcal 蛋白質 44.1g 脂質 28.3g 炭水化物 63.8g 食塩 10.3g	エネルギー 738Kcal 蛋白質 39.9g 脂質 36.4g 炭水化物 61.0g 食塩 5.9g	エネルギー 761Kcal 蛋白質 37.5g 脂質 36.5g 炭水化物 66.0g 食塩 6.0g	エネルギー 696Kcal 蛋白質 30.5g 脂質 37.8g 炭水化物 53.2g 食塩 5.2g	エネルギー 679Kcal 蛋白質 46.6g 脂質 35.1g 炭水化物 41.4g 食塩 4.9g	エネルギー 663Kcal 蛋白質 38.3g 脂質 34.4g 炭水化物 47.5g 食塩 5.1g

※★マークがついている料理は【冷菜】となります。「温めず」にお召し上がりください。

※「〇個」と記載のあるものは個数で、それ以外は表示のグラム数を目安に盛付けをお願いいたします。

（「2分の1表記」の場合は、盛付け前にカットをしてご提供ください。）

※献立名の頭の番号は、盛付けするお皿の区分を示しています。同じ番号のお料理を、同じお皿へ盛付けしてください。（目安です。）

※使用の魚は全て「骨取り」の魚となりますが、まれに小骨が取り切れていない場合がございますので、ご注意ください。

※材料入手の関係で、多少の献立の変更をさせていただく場合がございます。ご理解ください。

受付時間：月曜日～土曜日 8：00～17：00（日曜・祝日を除きます）

電話：025-259-3200 FAX：025-259-3400

Mail：bento-sozai@oyanagishokuhin.com



小柳食品株式会社

本社・元島工場／新潟市北区新元島町3942-5
大形惣菜店／新潟市東区大形本町3-5-35

チルドパック惣菜【朝昼夕】週間メニュー表

2026年（令和8年）

【8月の第3週目】の献立表

※下記の栄養価は「おかずのみ」の数値です。（ごはん・汁物は含まれておりません）

毎週土曜日17:00までに、翌々週（月曜日～日曜日分）のご注文をお願いします。

また、数量変更・キャンセルにつきましては、喫食日の4日前の正午までにお願ひします。

	8月10日(月)	8月11日(火)	8月12日(水)※直送便	8月13日(木)	8月14日(金)※直送便	8月15日(土)※直送便	8月16日(日)※直送便
朝	①ぜんまいと筍の炒め煮 50g ②★南瓜のサラダ 40g エネルギー 129Kcal 蛋白質 3.2g 脂質 6.0g 炭水化物 15.8g 食塩 0.7g	①干しかぶ煮 60g ②★茄子のマリネ 40g エネルギー 119Kcal 蛋白質 2.5g 脂質 6.6g 炭水化物 11.7g 食塩 1.1g	はんぺんの卵とじ わかめサラダ (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 89Kcal 蛋白質 3.1g 脂質 5.6g 炭水化物 5.5g 食塩 1.1g	①ナポリタンポテト 40g ②★法蓮草のナムル 40g ③★つくだ煮 10g エネルギー 72Kcal 蛋白質 2.2g 脂質 1.9g 炭水化物 12.8g 食塩 0.9g	オムレツ かぼちゃサラダ (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 103Kcal 蛋白質 3.1g 脂質 5.3g 炭水化物 13.2g 食塩 1.2g	ねぎたま焼き なます (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 104Kcal 蛋白質 5.7g 脂質 3.4g 炭水化物 8.6g 食塩 1.0g	炒り豆腐 ゆずと白菜のさっぱり和え (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 97Kcal 蛋白質 5.9g 脂質 5.1g 炭水化物 6.6g 食塩 1.2g
昼	①【うどん(温)】麺150g ①★濃縮出汁(温うどん) 16g ①★薬味ネギ 5g/ 蒲鉾 1枚 ①★きつねうどんのいなり揚げ 1枚 ②手製ハムカツ 1枚 ③★フルーツシロップ漬け30g エネルギー 295Kcal 蛋白質 12.4g 脂質 4.5g 炭水化物 50.1g 食塩 4.4g	【麻婆豆腐丼】 ①麻婆豆腐 160g ②舞茸の天婦羅 30g ③栗かぼちゃのうま煮 1個 ③一口昆布巻き 1個 エネルギー 293Kcal 蛋白質 11.4g 脂質 16.9g 炭水化物 24.8g 食塩 1.8g	焼きあじの南蛮漬け 小松菜と揚げの煮浸し ごぼうサラダ (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 227Kcal 蛋白質 15.9g 脂質 13.1g 炭水化物 8.9g 食塩 2.2g	①赤魚の煮つけ 1切 ①車麩の煮つけ 1個 ①人参の煮つけ 1個 ①オクラのわさび風味 1個 ②回鍋肉 55g ③★カレー風味マカロニサラダ 40g エネルギー 265Kcal 蛋白質 14.7g 脂質 炭水化物 10.6g 食塩 2.6g	鶏の青じそソース ふわふわ豆腐のもずく煮 菜の花と人参のお浸し (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 225Kcal 蛋白質 16.9g 脂質 13.5g 炭水化物 9.0g 食塩 2.5g	さばの生姜煮 里芋のベーコン炒め 人参とツナのサラダ (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 329Kcal 蛋白質 14.9g 脂質 20.4g 炭水化物 21.8g 食塩 1.9g	塩豚 かつお・マツタケの炒り煮 しろ菜のお浸し (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 341Kcal 蛋白質 15.0g 脂質 26.4g 炭水化物 10.8g 食塩 2.4g
夕	①鯖の塩焼き 1個 ②里芋のツナ煮 45g ③揚げ出し豆腐 1個 ③【タレ】しょうが餡 50g ④夏野菜のマリネ 40g エネルギー 300Kcal 蛋白質 16.3g 脂質 15.4g 炭水化物 22.1g 食塩 2.0g	①鶏肉の山椒焼き 1切□ ②スパンテー 35g ③★自家製茶わん蒸し 1個 ④★コールスローサラダ 40g エネルギー 360Kcal 蛋白質 23.6g 脂質 18.7g 炭水化物 20.2g 食塩 3.1g	鶏のにんにくだれ煮 がんもの煮物 大根菜の和え物 (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 246Kcal 蛋白質 20.2g 脂質 13.8g 炭水化物 9.7g 食塩 2.5g	【牛丼】 ①牛丼の具 100g ①★温泉卵 1個 ②★ズッキーニのトマト風味サラダ 35g ③★漬物 8g エネルギー 322Kcal 蛋白質 20.6g 脂質 14.8g 炭水化物 24.5g 食塩 2.8g	さわらの幽庵焼き 豚肉と昆布の沖縄風炒め 大根の白だし漬け (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 271Kcal 蛋白質 18.5g 脂質 14.2g 炭水化物 18.9g 食塩 2.4g	鶏肉の炭火焼き風 切干と薩摩揚げの煮物 ほうれん草の磯和え (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 194Kcal 蛋白質 16.9g 脂質 10.2g 炭水化物 7.6g 食塩 2.1g	たらの煮つけ 冬瓜のとりも煮 スパゲティサラダ (※分量は同封の指示書に従ってください) エネルギー 167Kcal 蛋白質 13.4g 脂質 4.3g 炭水化物 20.2g 食塩 2.0g
一日合計	エネルギー 724Kcal 蛋白質 31.9g 脂質 25.9g 炭水化物 88.0g 食塩 7.1g	エネルギー 772Kcal 蛋白質 37.5g 脂質 42.2g 炭水化物 56.7g 食塩 6.0g	エネルギー 562Kcal 蛋白質 39.2g 脂質 32.5g 炭水化物 24.1g 食塩 5.8g	エネルギー 742Kcal 蛋白質 33.6g 脂質 42.3g 炭水化物 51.1g 食塩 4.8g	エネルギー 599Kcal 蛋白質 38.5g 脂質 33g 炭水化物 41.1g 食塩 6.1g	エネルギー 627Kcal 蛋白質 37.5g 脂質 34g 炭水化物 38g 食塩 5.0g	エネルギー 605Kcal 蛋白質 34.3g 脂質 35.8g 炭水化物 37.6g 食塩 5.6g

※★マークがついている料理は【冷菜】となります。「温めずに」お召し上がりください。

※「〇個」と記載のあるものは個数で、それ以外は表示のグラム数を目安に盛付けをお願いいたします。

（「2分の1表記」の場合は、盛付け前にカットをしてご提供ください。）

※献立名の頭の番号は、盛付けするお皿の区分を示しています。同じ番号のお料理を、同じお皿へ盛付けしてください。（目安です。）

※使用の魚は全て「骨取り」の魚となりますが、まれに小骨が取り切れていない場合がございますので、ご注意ください。

※材料入手の関係で、多少の献立の変更をさせていただく場合がございます。ご理解ください。

受付時間：月曜日～土曜日 8：00～17：00（日曜・祝日を除きます）

電話：025-259-3200

FAX：025-259-3400

Mail：bento-sozai@oyanagishokuhin.com



小柳食品株式会社

本社・元島工場／新潟市北区新元島町3942-5
大形惣菜店／新潟市東区大形本町3-5-35

チルドパック惣菜【朝昼夕】週間メニュー表

2026年（令和8年）

【8月の第4週目】の献立表

※下記の栄養価は「おかずのみ」の数値です。（ごはん・汁物は含まれておりません）

毎週土曜日17:00までに、
翌々週（月曜日～日曜日分）のご注文をお願いします。

また、数量変更・キャンセルにつきましては、
喫食日の4日前の正午までにお願います。

	8月17日(月)※直送便	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	洋風スクランブル&ウインナーセット いんげんの和風風味ソース (※分量は同封の指示書に従ってください)	①炒り卵 45g ②★ごぼうサラダ 30g	①青梗菜のナンブラー炒め 45g ②★ひじきとお豆のサラダ(マヨ) 35g ③★つくだ煮 10g	①五目きんぴら 45g ②★自家製ポテトサラダ 40g	①高野豆腐の煮物 2個 ②★玉葱のマリネ 40g	①豚肉と小松菜、卵のオイスター炒め ②★えのきの酢の物 40g□	①車麩の卵とじ煮 2ケ ②★蓮根のマスタードマヨ和え 30g□ ③★つくだ煮 10g
	エネルギー 181Kcal 蛋白質 7.6g 脂質 13.9g 炭水化物 5.6g 食塩 1.3g	エネルギー 110Kcal 蛋白質 4.1g 脂質 5.6g 炭水化物 10.0g 食塩 1.0g	エネルギー 87Kcal 蛋白質 3.4g 脂質 5.7g 炭水化物 7.9g 食塩 1.1g	エネルギー 168Kcal 蛋白質 3.4g 脂質 11.4g 炭水化物 11.9g 食塩 1.2g	エネルギー 109Kcal 蛋白質 5.7g 脂質 5.8g 炭水化物 8.4g 食塩 0.8g	エネルギー 125Kcal 蛋白質 5.7g 脂質 7.9g 炭水化物 7.8g 食塩 1.1g	エネルギー 151Kcal 蛋白質 6.8g 脂質 6.3g 炭水化物 8.7g 食塩 2.3g
昼	ホッケの塩焼き れんこんと人参の煮物 切干とひじきのツナサラダ (※分量は同封の指示書に従ってください)	【夏野菜カレー】 ①カレールー 160g (カレーライスとしてお召し上がりください。) ①柔らかかつ 2分の1個 ②★明太マカロニサラダ 40g	①縞ホッケの塩焼き 1切 ①さつまいもの天婦羅 1個 ②ボークチャップ 60g ③★ブロッコリーのナムル 40g	①★自家製茶碗蒸し 1個 ②手製鱈(きす)フライ 1個 ③豚バラと茄子の茗荷ポン酢炒め 55g ④★小松菜とツナ、コーンのサラダ 35g	①鱈(さわら)のしそ味噌焼き 1切 ①野菜コロッケ 1個 ②青椒肉絲 50g ③★春菊としめじのおひたし 35g	①黄金カレイの塩焼き 1個 ①すき昆布煮 45g ②★菜の花の胡麻マヨ和え 35g ③大豆の醤油煮 30g	①手製海老フライ 1本 ①手製いかフライ 1個 ①★自家製タルタルソース 20g ②牛肉と白菜のすき煮 55g ③ミートマカロニ 40g
	エネルギー 163Kcal 蛋白質 12.0g 脂質 6.5g 炭水化物 13.6g 食塩 2.4g	エネルギー 335Kcal 蛋白質 14.0g 脂質 18.1g 炭水化物 28.4g 食塩 2.3g	エネルギー 249Kcal 蛋白質 17.0g 脂質 10.1g 炭水化物 21.6g 食塩 1.9g	エネルギー 270Kcal 蛋白質 13.1g 脂質 18.5g 炭水化物 12.4g 食塩 1.7g	エネルギー 277Kcal 蛋白質 15.0g 脂質 16.5g 炭水化物 16.3g 食塩 1.4g	エネルギー 213Kcal 蛋白質 18.6g 脂質 9.6g 炭水化物 14.4g 食塩 2.2g	エネルギー 364Kcal 蛋白質 16.9g 脂質 18.4g 炭水化物 31.9g 食塩 2.0g
夕	ボークチャップ風 金時煮豆 もやしとあげのごま酢 (※分量は同封の指示書に従ってください)	①タラの香草パン粉焼き 1個 ①ミニトマト 1個 ②豚肉と白滝の甘辛煮 40g ③★白菜の昆布和え 40g	①【焼き鳥丼】肉65g卵20g ②★青梗菜の和風サラダ(昆布和え) 40g ③★漬物 8g ④★牛乳寒天 30g	①油淋鶏 1個 タレ15g ①煮卵 2分の1個 ②大根と大豆入り五目煮 55g ③★ゴーヤの胡麻ドレ和え 40g	①牛肉の塩麴炒め 60g ②揚げかぼちゃのそぼろあんかけ 40g ③★ブロッコリーのマヨネーズ和え 35g ④★オレンジゼリー 30g	①茄子の味噌炒め 100g ②キャベツメンチ 2分の1個 ③かぶと竹輪の煮物 45g	①赤魚の照り焼き 1切 ①椎茸煮 1個 ②厚揚げ麻婆豆腐 80g ③★小松菜とカニカマのサラダ 40g
	エネルギー 265Kcal 蛋白質 17.2g 脂質 7.7g 炭水化物 30.5g 食塩 2.1g	エネルギー 182Kcal 蛋白質 15.4g 脂質 9.4g 炭水化物 9.4g 食塩 2.0g	エネルギー 345Kcal 蛋白質 21.8g 脂質 19.6g 炭水化物 18.0g 食塩 2.2g	エネルギー 281Kcal 蛋白質 13.8g 脂質 16.5g 炭水化物 20.7g 食塩 2.8g	エネルギー 271Kcal 蛋白質 8.6g 脂質 15.3g 炭水化物 24.0g 食塩 0.8g	エネルギー 297Kcal 蛋白質 9.1g 脂質 17.1g 炭水化物 24.9g 食塩 2.3g	エネルギー 251Kcal 蛋白質 17.2g 脂質 14.8g 炭水化物 11.8g 食塩 2.1g
一日合計	エネルギー 609Kcal 蛋白質 36.8g 脂質 28.1g 炭水化物 49.7g 食塩 5.8g	エネルギー 627Kcal 蛋白質 33.5g 脂質 33.1g 炭水化物 47.8g 食塩 5.3g	エネルギー 681Kcal 蛋白質 42.2g 脂質 35.4g 炭水化物 47.5g 食塩 5.2g	エネルギー 719Kcal 蛋白質 30.3g 脂質 46.4g 炭水化物 45.0g 食塩 5.7g	エネルギー 657Kcal 蛋白質 29.3g 脂質 37.6g 炭水化物 48.7g 食塩 3.0g	エネルギー 635Kcal 蛋白質 33.4g 脂質 34.6g 炭水化物 47.1g 食塩 5.6g	エネルギー 766Kcal 蛋白質 40.9g 脂質 39.5g 炭水化物 52.4g 食塩 6.4g

※★マークがついている料理は【冷菜】となります。「温めず」にお召し上がりください。

※「〇個」と記載のあるものは個数で、それ以外は表示のグラム数を目安に盛付けをお願いいたします。

(「2分の1表記」の場合は、盛付け前にカットをしてご提供ください。)

※献立名の頭の番号は、盛付けするお皿の区分を示しています。同じ番号のお料理を、同じお皿へ盛付けしてください。(目安です。)

※使用の魚は全て「骨取り」の魚となりますが、まれに小骨が取り切れていない場合がございますので、ご注意ください。

※材料入手の関係で、多少の献立の変更をさせていただく場合がございます。ご理解ください。

受付時間：月曜日～土曜日 8：00～17：00（日曜・祝日を除きます）

電話：025-259-3200

FAX：025-259-3400

Mail：bento-sozai@oyanagishokuhin.com



小柳食品株式会社

本社・元島工場／新潟市北区新元島町3942-5
大形惣菜店／新潟市東区大形本町3-5-35

チルドパック惣菜【朝昼夕】週間メニュー表

2026年（令和8年）

【8月の第5週目】の献立表

※下記の栄養価は「おかずのみ」の数値です。（ごはん・汁物は含まれておりません）

毎週土曜日17:00までに、
翌々週（月曜日～日曜日分）のご注文をお願いします。

また、数量変更・キャンセルにつきましては、
喫食日の4日前の正午までをお願いします。

	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	①大根とさつま揚げの煮物 45g ②★きのこの和風サラダ 40g ③金時豆の味噌煮 30g エネルギー 124Kcal 蛋白質 4.8g 脂質 0.6g 炭水化物 25.8g 食塩 1.3g	①里芋のツナ煮 45g ②★中華クラゲと春雨の和え物 35g ③★つくだ煮 10g エネルギー 97Kcal 蛋白質 4.3g 脂質 1.7g 炭水化物 17.4g 食塩 1.7g	①じゃが芋とウインナーソー 45g ②シシモフリッター 1個 ③★つくだ煮 10g エネルギー 118Kcal 蛋白質 6.5g 脂質 4.3g 炭水化物 13.5g 食塩 1.1g	①ブレンオムレツ 1個 ソース5g ②★インゲンのカニカマ和え 30g ③★つくだ煮 10g エネルギー 101Kcal 蛋白質 5.4g 脂質 5.0g 炭水化物 8.1g 食塩 1.4g	①干しかぶ煮 60g ②★マカロニサラダ 40g エネルギー 139Kcal 蛋白質 3.7g 脂質 6.9g 炭水化物 16.1g 食塩 0.9g	①豚肉と野菜のソース炒め 45g ②★胡麻和え(ほうれん草) 35g エネルギー 123Kcal 蛋白質 6.4g 脂質 6.4g 炭水化物 9.8g 食塩 0.4g	①炒り豆腐 55g ②焼きたらこ 10g ③金時豆の甘煮 30g エネルギー 156Kcal 蛋白質 9.4g 脂質 3.2g 炭水化物 22.9g 食塩 1.4g
昼	①タラのチリソースかけ1個チリソース30g ②ピーマンと揚げの炒め物 45g ③★法蓮草とコーン、ツナのナムル 35g エネルギー 218Kcal 蛋白質 14.4g 脂質 8.3g 炭水化物 20.2g 食塩 1.1g	①チキンロールフライ 1個 ①かに玉(甘酢あん) 1個 ②干しかぶ煮 60g ③★ひじきとお豆のサラダ(マヨ) 35g エネルギー 256Kcal 蛋白質 13.2g 脂質 12.9g 炭水化物 24.6g 食塩 1.8g	①鯖の醤油煮 1切 ①蒲鉾煮 1個 ①椎茸煮 1個 ②鶏肉のラタトゥイユ煮込み 80g ③★ビーフン胡麻マヨサラダ 35g エネルギー 295Kcal 蛋白質 15.2g 脂質 14.5g 炭水化物 24.6g 食塩 2.4g	①豆腐野菜ハンバーグ 1個 ①豆腐野菜ハンバーグ おろしソース 10g ②牛丼風煮 55g ③★ほうれん草としめじのおひたし 35g ④★手づくり杏仁豆腐 30g エネルギー 288Kcal 蛋白質 12.7g 脂質 15.4g 炭水化物 23.8g 食塩 2.3g	①自家製から揚げ 1個 ①うずら串フライ 1本 ①塩やきそば 35g ②ゴーヤチャンプルー 60g ③★きゃべつと薄揚げのゆかり和え 30g エネルギー 346Kcal 蛋白質 16.0g 脂質 20.5g 炭水化物 22.5g 食塩 1.9g	①鯖の塩焼き 1切 ①ハ宝春巻き 1個 ②大根ときこの、山菜の炒め煮 50g ③鶏肉と卵の親子煮 45g エネルギー 270Kcal 蛋白質 15.3g 脂質 13.7g 炭水化物 19.9g 食塩 2.3g	①手製たれカツ 1個 タレ10g ①焼きシシヤム 1本 ①焼うどん 35g ②海鮮クリーム煮 80g ③★わかめとツナの酢の物 35g エネルギー 287Kcal 蛋白質 19.7g 脂質 9.0g 炭水化物 29.8g 食塩 2.5g
夕	【肉うどん(温)】①麺150g ①★濃縮出汁(温うどん) 16g ①肉うどんの具(豚)30g★薬味ネギ 5g ②がんどき煮 1個人分の煮つけ 1個/インゲン 1個 ③★玉葱のマリネ 40g エネルギー 398Kcal 蛋白質 16.2g 脂質 14.3g 炭水化物 48.3g 食塩 4.4g	①自家製ミートボールトマト煮 3個 ②ブロッコリーの炒め物 45g ③★コールスローサラダ 40g エネルギー 352Kcal 蛋白質 19.2g 脂質 18.4g 炭水化物 27.5g 食塩 2.0g	【中華丼(海鮮)】 ①中華丼の具(海鮮) 120g ①うずら卵(トッピング) 1個 ②手製ヒレカツ 1枚 ③★茄子の生薑醤油和え 40g エネルギー 238Kcal 蛋白質 15.4g 脂質 11.1g 炭水化物 17.6g 食塩 1.9g	①タラの塩麹焼き ①イカの天婦羅 2分の1個 ②チキンカレー 80g ③★もやしと人参のナムル 35g エネルギー 232Kcal 蛋白質 19.5g 脂質 9.5g 炭水化物 16.7g 食塩 2.1g	【冷やしためきそば】①麺150g ①★濃縮出汁(冷そば) 16g ①★揚げ玉 7g★温泉卵 1個 ①★薬味(わかめ)10g ②自家製コックレ 1個 エネルギー 379Kcal 蛋白質 15.6g 脂質 12.1g 炭水化物 50.4g 食塩 2.6g	①★わかめごはん(まぜこみ) 2.5g ②おでん(大根・玉輪・海老しんじょう 玉子・結び昆布) 各1個 ③手製ハムカツ 1枚 ④★ビーンスラダ(マヨ・胡麻ドレ)40g エネルギー 300Kcal 蛋白質 18.9g 脂質 16.6g 炭水化物 18.8g 食塩 3.4g	①鯖の味噌煮 1切 ①はじかみ 1本 ②ビーフン炒め(ひき肉) 60g ③茄子とピーマンの揚げたし 34g エネルギー 240Kcal 蛋白質 16.3g 脂質 9.7g 炭水化物 18.9g 食塩 2.5g
一日合計	エネルギー 740Kcal 蛋白質 35.4g 脂質 23.2g 炭水化物 94.3g 食塩 6.8g	エネルギー 705Kcal 蛋白質 36.7g 脂質 33.0g 炭水化物 69.5g 食塩 5.5g	エネルギー 651Kcal 蛋白質 37.1g 脂質 29.9g 炭水化物 55.7g 食塩 5.4g	エネルギー 621Kcal 蛋白質 37.6g 脂質 29.9g 炭水化物 48.6g 食塩 5.8g	エネルギー 864Kcal 蛋白質 35.3g 脂質 39.5g 炭水化物 89.0g 食塩 5.4g	エネルギー 693Kcal 蛋白質 40.6g 脂質 36.7g 炭水化物 48.5g 食塩 6.1g	エネルギー 683Kcal 蛋白質 45.4g 脂質 21.9g 炭水化物 71.6g 食塩 6.4g

※★マークがついている料理は【冷菜】となります。「温めずに」お召し上がりください。

※「〇個」と記載のあるものは個数で、それ以外は表示のグラム数を目安に盛付けをお願いいたします。

（「2分の1表記」の場合は、盛付け前にカットをしてご提供ください。）

※献立名の頭の番号は、盛付けするお皿の区分を示しています。同じ番号のお料理を、同じお皿へ盛付けしてください。（目安です。）

※使用の魚は全て「骨取り」の魚となりますが、まれに小骨が取り切れていない場合がございますので、ご注意ください。

※材料入手の関係で、多少の献立の変更をさせていただく場合がございます。ご理解ください。

受付時間：月曜日～土曜日 8：00～17：00（日曜・祝日を除きます）

電話：025-259-3200 FAX：025-259-3400

Mail : bento-sozai@oyanagishokuhin.com

小柳食品株式会社

本社・元島工場／新潟市北区新元島町3942-5
大形惣菜店／新潟市東区大形本町3-5-35

チルドパック惣菜【朝昼夕】週間メニュー表

2026年（令和8年）

【8月の第6週目】の献立表

※下記の栄養価は「おかずのみ」の数値です。（ごはん・汁物は含まれておりません）

8月31日（月）	
朝	①人参と卵の炒め物 40g
	②ひじき煮 45g
	③★漬物 8g
	エネルギー 87Kcal 蛋白質 7.4g
	脂質 4.2g 炭水化物 5.3g
	食塩 1.0g

昼	【冷やし中華】①★中華麺（冷） 150g
	①★冷やし中華のタレ（ストレート）50g
	①★錦糸卵（トッピング）20g
	①★ロースハム千切り（トッピング）15g
	①★薬味（わかめ）10g
	②カニカマ天婦羅 1個/ピーマンの天婦羅 1個
	エネルギー 388Kcal 蛋白質 14.7g
	脂質 7.7g 炭水化物 61.3g
	食塩 3.6g

夕	①韓国風ブルコギ 100g
	②高野豆腐の煮物 2個
	③ゴーヤと油揚げ、もやしのおひたし
	エネルギー 347Kcal 蛋白質 15.8g
	脂質 23.6g 炭水化物 14.9g
	食塩 1.6g

一日合計	エネルギー 828Kcal 蛋白質 33.9g
	脂質 35.4g 炭水化物 88.0g
	食塩 6.6g

※★マークがついている料理は【冷菜】となります。「温めず」にお召し上がりください。

※「〇個」と記載のあるものは個数で、それ以外は表示のグラム数を目安に盛付けをお願いいたします。

（「2分の1表記」の場合は、盛付け前にカットをしてご提供ください。）

※献立名の頭の番号は、盛付けするお皿の区分を示しています。同じ番号のお料理を、同じお皿へ盛付けしてください。（目安です。）

※使用の魚は全て「骨取り」の魚となりますが、まれに小骨が取り切れていない場合がございますので、ご注意ください。

※材料入手の関係で、多少の献立の変更をさせていただく場合がございます。ご理解ください。

受付時間：月曜日～土曜日 8：00～17：00（日曜・祝日を除きます）

電話：025-259-3200 FAX：025-259-3400

Mail：bento-sozai@oyanagishokuhin.com

毎週土曜日17:00までに、翌々週（月曜日～日曜日分）のご注文をお願いします。

また、数量変更・キャンセルにつきましては、喫食日の4日前の正午までをお願いします。



小柳食品株式会社
本社・元島工場／新潟市北区新元島町3942-5
大形惣菜店／新潟市東区大形本町3-5-35