

おかやまコープ たべてん便 献立表【御弁当コース】 ※「岡山県産こしひかり」が使用されています。

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
9月23日 (月)	お届けはお休みに なります。	熱量 蛋白質 脂質 炭水化物 カルシウム 食塩相当量	
9月24日 (火)	ハムカツ ビーフンチャプチェ けんちん煮 たたき胡瓜 たくあん 白飯	熱量 472kcal 蛋白質 9g 脂質 12g 炭水化物 81g カルシウム 42mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、豆腐用凝固剤、V. B1、卵殻Ca、くん液、ソルビット、トハラース、リン酸塩Na、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
9月25日 (水)	海老焼売 麻婆大根 蒸じゃが オクラと高野の中華和え 芋くき 白飯	熱量 467kcal 蛋白質 8g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 45mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴、銅葉緑素)、漂白剤(次亜硫酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、レシチン、香辛料抽出物、グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・イビ・か・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月26日 (木)	照焼チキンステーキ ひじきのツナ煮 揚げ餃子 ブロッコリーのごま和え 黒豆 白飯	熱量 492kcal 蛋白質 17g 脂質 12g 炭水化物 78g カルシウム 46mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、水酸化Ca、V. B1、加工澱粉、炭酸Na、炭酸水素Na、pH調整剤(一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉を含む)
9月27日 (金)	あじフライ 切干のおかか煮 かぼちゃの甘辛炒め 三色こんにゃくのサウザンサラダ のり佃煮 巻寿司	熱量 507kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 76g カルシウム 148mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、コチニール)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、V. B1、香辛料抽出物、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)

【ご注意ください】 別添付の調味料の小袋が有る場合、電子レンジにかける前に取出し、端材・キャップにご注意ください。
※原材料不足の為、献立を変更させていただく場合がありますので、ご了承ください。