

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
2月10日 (月)	鶏唐揚げの焼き鳥風 ペンのソースソテー 高野の煮物 しらたきの錦糸和え ピリ辛こんにゃく 白飯	熱量 506kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 80g カルシウム 54mg 食塩相当量 2.4g	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)、酸化防止剤(V.E.、ローズマリー抽出物)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、膨張剤、乳化剤、香料、リン酸塩Na、水酸化Ca、苦味料、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、セルロース、加工澱粉、酒精、重曹、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・りんご・鶏肉を含む)
2月11日 (火)	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	
2月12日 (水)	豆腐ハンバーグ くず切りチャプチェ ふかしかぼちゃ なます 福神なめこ バーベキューライス	熱量 475kcal 蛋白質 11g 脂質 13g 炭水化物 76g カルシウム 208mg 食塩相当量 2.6g	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)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、V. B1、加工澱粉、貝Ca、酒精、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
2月13日 (木)	かにクリームフライ しめじと大根のソテー 厚揚げ焼き スパゲティサラダ つぼ漬け 白飯	熱量 486kcal 蛋白質 6g 脂質 16g 炭水化物 77g カルシウム 38mg 食塩相当量 2.3g	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、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・さば・りんご・鶏肉・豚肉を含む)
2月14日 (金)	鶏肉の南部焼 きくらげのコーンソテー 蒸じゃが 小松菜のごま和え 昆布豆 白飯	熱量 467kcal 蛋白質 17g 脂質 11g 炭水化物 72g カルシウム 64mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、貝Ca、ソルビット、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉を含む)

【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。