

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
6月8日 (月)	タルタルかにシューマイ チンゲン菜のごま炒め 春巻き カリフラワーのシーザーサラダ なめこのり 白飯	熱量 479kcal 蛋白質 9g 脂質 14g 炭水化物 76g カルシウム 36mg 食塩相当量 2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麹)、保存料(ホリジン)、甘味料(アセスルファムK、スクラロース、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E、V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
6月9日 (火)	ミンチカツたまねぎ酢かけ 麻婆春雨 かぼちゃのシャンタンソテー スパゲティサラダ たくあん ゆかりご飯	熱量 508kcal 蛋白質 11g 脂質 16g 炭水化物 77g カルシウム 19mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、ウコン、カラメル色素、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.)、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、V. B1、アルギニン、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
6月10日 (水)	メバルの塩焼き こんにゃくの炒め煮 切干のバターソテー ほうれん草のピーナッツ和え うぐいす豆 白飯	熱量 464kcal 蛋白質 14g 脂質 10g 炭水化物 76g カルシウム 133mg 食塩相当量 1.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、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、加工澱粉、水酸化Ca、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・落花生・大豆・ごま・鶏肉を含む)
6月11日 (木)	肉団子の焼き鳥風 野菜天ぷら ひじきの油炒め 蓮根の青じそサラダ ピリ辛こんにゃく 白飯	熱量 494kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 81g カルシウム 51mg 食塩相当量 2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸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、膨張剤、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、セルロース、トレハロース、ミウバン、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・りんご・鶏肉・豚肉を含む)
6月12日 (金)	海老しんじょの天ぷら 野菜筑前煮 茶碗蒸し風 小松菜のポン酢マヨサラダ 福神漬 白飯	熱量 487kcal 蛋白質 10g 脂質 15g 炭水化物 76g カルシウム 68mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル色素、紅麹)、酸化防止剤(V.E.)、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、V. B1、水酸化Ca、加工澱粉、グリシン、トレハロース、貝Ca、酒精、酢酸Na、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・E・大豆・ごま・さけ・さば・豚肉を含む)

【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。