

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	原材料アレルゲン表示
6月15日 (月)	デミグラスとんかつ ちくわと春雨のきんぴら ペンの中華煮 しらたきと錦糸のナムル つぼ漬け バーベキューライス	熱量 486kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 73g カルシウム 29mg 食塩相当量 2.7g	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、香料、リン酸塩Na、V. B1、水酸化Ca、くん液、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、酵素製剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
6月16日 (火)	さわらの塩焼き 麩とチンゲン菜の煮物 野菜コロッケ ピーマンとエリンギのサラダ 黒豆 白飯	熱量 471kcal 蛋白質 15g 脂質 11g 炭水化物 73g カルシウム 29mg 食塩相当量 1.2g	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.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、V. B1、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
6月17日 (水)	豚肉のしゃぶしゃぶ風 高野の炒め煮 海老シューマイ きくらげのからしマヨネーズサラダ 昆布佃煮 白飯	熱量 498kcal 蛋白質 15g 脂質 16g 炭水化物 71g カルシウム 54mg 食塩相当量 2.3g	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)、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、ソルビット、香辛料抽出物、酒精、重曹、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エヒ・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
6月18日 (木)	あじフライ ミニオムレツ ウインナーとスパゲティーのソテー ポテトサラダ らっきょう漬け 白飯	熱量 523kcal 蛋白質 15g 脂質 14g 炭水化物 81g カルシウム 40mg 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)、発色剤(亜硝酸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、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、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・豚肉を含む)
6月19日 (金)	ハンバーグ こんにゃくとしめじの炒め煮 くずきりの油炒め ツイストマカロニのごまサラダ 水菜ザーサイ和え 白飯	熱量 495kcal 蛋白質 14g 脂質 10g 炭水化物 84g カルシウム 92mg 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)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.ローズマリー抽出物、V.C.)、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、安定剤、くん液、トハラース、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・さけ・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)

【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。