

おかやまコープ たべてん便 献立表【なごみおかず】

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
6月8日 (月)	<p>ハムカツ 玉子ロール マカロニのオイスター炒め 豆腐のきのこあんかけ ブロッコリーのフレンチソテー れんこんのシーザーサラダ チンゲン菜のナムル 野沢菜漬</p>	<p>熱量 512kcal 蛋白質 15g 脂質 22g 炭水化物 60g カルシウム 61mg 食塩相当量 3g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、ソルビット、甘草)、漂白剤(亜硫酸Na)、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、豆腐用凝固剤、くん液、トハラース、ヨウパン、加工澱粉、香辛料抽出物、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)</p>
6月9日 (火)	<p>ホッケの塩焼き 野菜かき揚げ 茄子としらたきの煮物 かぼちゃのバターソテー 菜の花のポン酢炒め もやしのタルタルサラダ ひじきと長芋のおろし醤油和え うぐいす豆</p>	<p>熱量 459kcal 蛋白質 10g 脂質 21g 炭水化物 54g カルシウム 55mg 食塩相当量 2.2g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、甘味料(スクラロース、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、V. B1、水酸化Ca、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・さば・山芋を含む)</p>
6月10日 (水)	<p>豚肉の甘辛炒め ちくわの磯辺揚げ 高野豆腐の卵とじ 白菜のみそ炒め じゃが芋のオーリーブソテー ペンネとカニカマのサラダ こんにやくの和風和え 福神漬け</p>	<p>熱量 488kcal 蛋白質 19g 脂質 21g 炭水化物 53g カルシウム 39mg 食塩相当量 3.5g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト、紅麴)、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)、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、トハラース、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、重曹、酢酸、水酸化Ca、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)</p>
6月11日 (木)	<p>たらの薬味焼き 野菜角煮の炊き合わせ チャプチェ インゲンのマヨ炒め ほうれん草のコンソメ煮 カリフラワーのイタリアンサラダ 大根の青じそ和え 揚げと胡瓜の酢の物</p>	<p>熱量 449kcal 蛋白質 16g 脂質 17g 炭水化物 56g カルシウム 125mg 食塩相当量 3.9g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、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、香料、V. B1、クエン酸、リン酸Ca、加工澱粉、塩化Mg、酒精、酢酸、硫酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)</p>
6月12日 (金)	<p>ハンバーグ 白身梅しそフライ きんぴらごぼう くずきりのしその実炒め 大豆のオーロラソテー 小松菜の中華サラダ ピーマンのからし和え きのこ煮</p>	<p>熱量 473kcal 蛋白質 16g 脂質 19g 炭水化物 57g カルシウム 105mg 食塩相当量 3.3g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素、ココア)、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)、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、ソルビット、トハラース、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、酢酸、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)</p>

【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。