

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかず7品コース】

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
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 うの花炒り煮 卵サラダ しらたきと錦糸のナムル つぼ漬け	熱量 427kcal 蛋白質 12g 脂質 19g 炭水化物 51g カルシウム 35mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイド、カラメル色素)、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、グリン、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、酵素製剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチン・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 ブロッコリーのソテー もやしと人参ののり和え ピーマンとエリンギのサラダ 黒豆	熱量 375kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 45g カルシウム 22mg 食塩相当量 1.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイド)、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、乳化剤、香料、V. B1、くん液、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
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 大根とマッシュルームのソテー インゲンのザーサイポン酢和え きくらげのからしマヨネーズサラダ 昆布佃煮	熱量 373kcal 蛋白質 12g 脂質 17g 炭水化物 41g カルシウム 57mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイド、カラメル色素、紅麹)、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、香料、V. B1、ソルビット、塩化Ca、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・エビ・カニ・大豆・ごま・ゼラチン・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のソテー 牛蒡の炒め煮 ポテトサラダ もろきゅう らっきょう漬け	熱量 410kcal 蛋白質 12g 脂質 18g 炭水化物 47g カルシウム 53mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、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、リン酸塩Na、V. B1、酵素、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 こんにやくとしめじの炒め煮 くずきりの油炒め キャベツのおかか煮 ほうれん草のマリネ ツイストマカロニのごまサラダ 水菜ザーサイ和え	熱量 371kcal 蛋白質 12g 脂質 14g 炭水化物 47g カルシウム 137mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド)、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、くん液、トハラオース、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、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・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。

たべてん便のお問い合わせは、たべてん便受注センター 0120-014-899

月～金 受付時間9:00～17:00まで お気軽にお問合せください。