

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4日 (月) | 甘酢ハムカツ カリフラワーの高菜炒め インゲンのバジルソテー ビーフンとピーマンのサラダ マヨキムチ 白飯 | 熱量 516kcal 蛋白質 10g 脂質 11g 炭水化物 91g カルシウム 51mg 食塩相当量 2.4g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン、カラメル、カロチノイド、クチナシ、コチニール、紅花色素)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. C)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、加工澱粉、グリシン、V. B1、くん液、トレハロース、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤、リン酸塩(Na)、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・胡麻・鯖・む鶏肉・豚肉・リンゴを含む) |
| 2月5日 (火) | 鱒の塩焼き 角こんにゃくの煮物 きくらげの炒め煮 春雨サラダ 昆布豆 白飯 | 熱量 524kcal 蛋白質 18g 脂質 13g 炭水化物 80g カルシウム 57mg 食塩相当量 1.7g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル、紅麴、クチナシ)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. E)、増粘多糖類、グリシン、V. B1、卵殻Ca、ソルビット、香辛料抽出物、塩化Mg、水酸化Ca、酸味料、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・胡麻・鶏肉を含む) |
| 2月6日 (水) | 鶏肉の南部焼 コンソメスパゲティ 揚げたこ焼き 三色なます ゆずもずく 白飯 | 熱量 507kcal 蛋白質 19g 脂質 11g 炭水化物 79g カルシウム 44mg 食塩相当量 1.8g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、安定剤(キサントラン)、加工澱粉、グリシン、V. B1、ソルビット、酒精、酸味料、膨張剤、pH調整剤 (一部に卵・小麦・大豆・イカ・胡麻・鶏肉・豚肉を含む) |
| 2月7日 (木) | いかメンチカツ(ウスターソース別添) じゃが芋のソース炒め ひじき煮 菜の花の辛し和え らっきょう漬け 黒ゴマいなり | 熱量 491kcal 蛋白質 13g 脂質 14g 炭水化物 77g カルシウム 211mg 食塩相当量 3.1g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、甘味料(ステビア、甘草)、増粘多糖類、加工澱粉、グリシン、V. B1、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤、香料、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・イカ・胡麻・鯖・リンゴを含む) |
| 2月8日 (金) | マヨソースハンバーグ 大根田楽 黒豆がんもの煮つけ もやしの梅サラダ 味みつば 白飯 | 熱量 480kcal 蛋白質 14g 脂質 13g 炭水化物 73g カルシウム 43mg 食塩相当量 2.5g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、野菜色素)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸塩)、酸化防止剤(V. C、V. E、コーヒー豆抽出物)、増粘多糖類、加工澱粉、グリシン、V. B1、卵殻Ca、酸味料、香料、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鯖・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) |

【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り出してください。

※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。

【ご利用者の皆様へ】たべてん便をご利用されていない方をご紹介ください!!
お電話をお待ちしております。