

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
9月14日 (月)	たこキャベツフライ(ウスターソース別添) マカロニとマッシュルームのソテー しらたきのおかか煮 小松菜のしば和え ゆずもずく オムライス	熱量 485kcal 蛋白質 11g 脂質 12g 炭水化物 81g カルシウム 97mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、増粘多糖類、加工澱粉、酒精、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビット、V. B1、水酸化Ca、酸味料、リン酸塩(Na)、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
9月15日 (火)	牛肉の焼き肉風 くずきりの中華炒め 里芋のごま煮 ブロッコリーのドレッシングサラダ うぐいす豆 白飯	熱量 539kcal 蛋白質 19g 脂質 15g 炭水化物 78g カルシウム 51mg 食塩相当量 1.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. E)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、卵殻Ca、グリシン、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、酸味料、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・ゼラチンを含む)
9月16日 (水)	ぶりの照焼き けんちん煮 海老しんじょの天ぷら 枝豆のポン酢和え 高菜漬け 白飯	熱量 493kcal 蛋白質 20g 脂質 14g 炭水化物 72g カルシウム 125mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン、カラメル、カロチノイド、紅麴)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. E、生コーヒー豆抽出物)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、卵殻Ca、加工澱粉、グリシン、ソルビトール、トレハロース、V. B1、酒精、酢酸Na、豆腐用凝固剤、酸味料、膨張剤、乳化剤、香料、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・えび・大豆・ごま・さば・豚肉を含む)
9月17日 (木)	ポン酢豚シューマイ揚げ たまごロール ベーコンとビーフンのソテー もやしと油揚げの和え物 胡瓜の塩もみ 白飯	熱量 542kcal 蛋白質 16g 脂質 17g 炭水化物 79g カルシウム 33mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ソルビトール)、酸化防止剤(V. C)、増粘多糖類、酒精、グリシン、リン酸塩(Na)、加工澱粉、豆腐用凝固剤、酸味料、香料、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
9月18日 (金)	白身魚の味噌煮 巾着の炊き合わせ 蓮根天ぷら 二色キャベツのからし和え きのこ煮 白飯	熱量 494kcal 蛋白質 18g 脂質 10g 炭水化物 80g カルシウム 49mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. C)、増粘多糖類、加工澱粉、酒精、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、トレハロース、V. B1、ミョウバン、メタリン酸Na、香辛料抽出物、炭酸Ca、乳酸Ca、豆腐用凝固剤、酸味料、膨張剤、乳化剤、香料、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さばを含む)

【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。