

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
6月24日 (月)	バーベキューハンバーグ 玉子ロール 高野の磯辺揚げ かぼちゃのタルタルサラダ 山菜煮 白飯	熱量 504kcal 蛋白質 16g 脂質 16g 炭水化物 72g カルシウム 96mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、コア、銅葉緑素)、甘味料(ソルビット、甘草)、漂白剤(亜硫酸塩)、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、膨張剤、香料、リン酸塩Na、乳化剤、安定剤、加工澱粉、レシチン、豆腐用凝固剤、トハラース、重曹、炭酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
6月25日 (火)	海老しんじょの天ぷら 切干煮 木綿豆腐の冷奴 クリーミーエッグ ずいき 巻寿司	熱量 482kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 73g カルシウム 174mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、コチニール、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、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、苦味料、豆腐用凝固剤、加工澱粉、V. B1、グリシン、トハラース、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・エビ・サバ・豚肉を含む)
6月26日 (水)	鶏肉の南部焼 マカロニの中華炒め かにシューマイ 大豆のサラダ しば漬け 白飯	熱量 487kcal 蛋白質 22g 脂質 11g 炭水化物 72g カルシウム 43mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、紅麴)、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、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
6月27日 (木)	さばの塩焼き 大根のそぼろ煮 じゃが芋のバターソテー チンゲン菜のサウザンサラダ 黒豆 白飯	熱量 476kcal 蛋白質 15g 脂質 13g 炭水化物 73g カルシウム 15mg 食塩相当量 1.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素)、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、水酸化Ca、V. B1、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・さば・豚肉・牛肉を含む)
6月28日 (金)	ハムカツ きんぴられんこん 厚揚げ焼き もろきゅう しその実のり 白飯	熱量 478kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 66mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、カラメル色素、紅麴)、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)、漂白剤(次亜硫酸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、くん液、ソルビット、トハラース、ミウバン、リン酸塩、加工澱粉、香辛料抽出物、酵素、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉を含む)

【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。