

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 |
|--------------|---|--|---|
| 7月15日 (月) | お届けはお休みになります。 | 熱量 蛋白質 脂質 炭水化物 カルシウム 食塩相当量 | |
| 7月16日 (火) | 鶏のから揚げ 切干チャプチェ 木綿豆腐の冷奴 根菜サラダ 金時豆 白飯 | 熱量 510kcal 蛋白質 13g 脂質 14g 炭水化物 81g カルシウム 138mg 食塩相当量 1.5g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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、膨張剤、乳化剤、香料、リン酸塩Na、豆腐用凝固剤、V. B1、カゼインNa、卵殻Ca、加工澱粉、酢酸Na、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉を含む) |
| 7月17日 (水) | 南蛮おろしカニ玉風 高野豆腐と昆布の炒め物 揚げシューマイ インゲンの醤油マヨサラダ つぼザーサイ 白飯 | 熱量 478kcal 蛋白質 12g 脂質 12g 炭水化物 77g カルシウム 144mg 食塩相当量 2.7g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素、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、レシチン、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、加工澱粉、香辛料抽出物、重曹、炭酸Ca、乳酸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・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む) |
| 7月18日 (木) | ハンバーグ スパゲティーのインディアンソテー さつま芋の甘煮 キャベツのからし和え きやらつく 黒ごまいなり | 熱量 539kcal 蛋白質 18g 脂質 14g 炭水化物 83g カルシウム 82mg 食塩相当量 2.9g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、安定剤、V. B1、トレハロース、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・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) |
| 7月19日 (金) | ホタテクリームコロッセ 牛蒡のそぼろ炒め 厚揚げとわかめの煮物 春雨の中華サラダ 桜漬け 白飯 | 熱量 489kcal 蛋白質 9g 脂質 12g 炭水化物 84g カルシウム 72mg 食塩相当量 2.8g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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、乳化剤、香料、香辛料抽出物、V. B1、カゼインNa、加工澱粉、酵素、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・Eビ・カニ・大豆・ごま・セラチン・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。