

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2日 (月)	ミートソースハンバーグ ビーフンとエリンギのソテー 厚揚げ焼き ペンの和風サラダ ピリ辛こんにゃく 白飯	熱量 501kcal 蛋白質 15g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 115mg 食塩相当量 2.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、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、リン酸塩Na、V. B1、苦味料、安定剤、卵殻Ca、トハロース、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月3日 (火)	イカフライ じゃがピース中華ソテー ひじきの生姜炒め 三色こんにゃく中華和え 甘酢らっきよ そばろご飯	熱量 491kcal 蛋白質 13g 脂質 16g 炭水化物 71g カルシウム 34mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、V. B1、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・大豆・イカ・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月4日 (水)	鶏肉のみそ炒め 野菜のかき揚げ スパゲティーのバジルソテー きくらげのしば和え のり高菜 白飯	熱量 476kcal 蛋白質 14g 脂質 12g 炭水化物 77g カルシウム 25mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、膨張剤、乳化剤、香料、酸味料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、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・さば・鶏肉を含む)
9月5日 (木)	白身しんじょの甘酢あんかけ けんちん炒め 焼きハム ところてん 昆布豆 白飯	熱量 472kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 75g カルシウム 20mg 食塩相当量 1.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、ソルビット、加工澱粉、貝Ca、香辛料抽出物、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・牛肉を含む)
9月6日 (金)	ピーマンの肉詰めフライ ミニオムレツ マカロニのコンソメ煮 キャベツの白和え ザーサイ 白飯	熱量 464kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 76g カルシウム 34mg 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、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草、スクロース)、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、リン酸塩Na、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・鶏肉・豚肉を含む)

【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。