

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24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	
2月25日 (火)	タラフライ けんちん煮 茶碗蒸し風 白菜とわかめの梅肉和え うぐいす豆 たぬきご飯	熱量 510kcal 蛋白質 13g 脂質 16g 炭水化物 76g カルシウム 21mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料、V. B1、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゆず・さば・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
2月26日 (水)	ミートソースハンバーグ ミニオムレツ おろし醤油揚げ団子 スパゲティサラダ 味付きザーサイ 白飯	熱量 491kcal 蛋白質 15g 脂質 14g 炭水化物 75g カルシウム 76mg 食塩相当量 2.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、甘味料(甘草)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、トハラース、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、安定剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
2月27日 (木)	白身しんじょの甘酢あんかけ くず切りのソース炒め ひじきと枝豆のソテー かぼちゃのタルタルサラダ たくあん 白飯	熱量 466kcal 蛋白質 8g 脂質 12g 炭水化物 80g カルシウム 51mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、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、V. B1、ソルビット、加工澱粉、貝Ca、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・さけ・鶏肉・豚肉を含む)
2月28日 (金)	揚げ豚シューマイ じゃがピース中華ソテー マカロニのケチャップ煮 小松菜の錦糸和え 甘酢らっきよ 白飯	熱量 518kcal 蛋白質 9g 脂質 15g 炭水化物 85g カルシウム 26mg 食塩相当量 1.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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、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・ゼラチン・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。