

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
4月21日 (月)	デミグラスハンバーグ 野菜のかき揚げ ペンのインディアンソテー 高野オニオンサラダ 甘酢らっきょう 白飯	熱量 501kcal 蛋白質 14g 脂質 14g 炭水化物 77g カルシウム 76mg 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、膨張剤、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、トハラース、加工澱粉、炭酸K、塩化Ca、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)
4月22日 (火)	タラフライ くず切りの炒め煮 厚揚げ焼き スパゲティサラダ たくあん バーベキューライス	熱量 505kcal 蛋白質 11g 脂質 16g 炭水化物 78g カルシウム 70mg 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、スクラロース)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、V. B1、ソルビット、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・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
4月23日 (水)	団子のみそ炒め ミニオムレツ ひじきのコンソメ煮 牛蒡のシーザーサラダ のり佃煮 白飯	熱量 484kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 76g カルシウム 60mg 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)、保存料(ホリリン)、甘味料(ステビア、甘草、アセスルファムK)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、加工澱粉、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
4月24日 (木)	かに玉たまねぎ酢かけ 白菜のけんちん煮 ちくわの磯辺揚げ 大根とさつま揚げのフレンチサラダ 昆布豆 白飯	熱量 460kcal 蛋白質 11g 脂質 13g 炭水化物 73g カルシウム 34mg 食塩相当量 2.3g	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)、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、V. B1、豆腐用凝固剤、トハラース、ソルビット、加工澱粉、炭酸Ca、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・かこ・大豆・ごま・りんご・セラチン・鶏肉を含む)
4月25日 (金)	揚げ豚シューマイ インゲンのバターソテー しその実入り茶碗蒸し 春雨の中華サラダ 味付きザーサイ 白飯	熱量 486kcal 蛋白質 9g 脂質 16g 炭水化物 74g カルシウム 14mg 食塩相当量 2.3g	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、V. B1、ソルビット、加工澱粉、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・りんご・セラチン・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。