

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
5月5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	
5月6日 (火)	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	
5月7日 (水)	みそミンチカツ チンゲン菜の信田煮 くずきりの炒め煮 ポテトサラダ 桜漬け 赤飯	熱量 503kcal 蛋白質 11g 脂質 8g 炭水化物 83g カルシウム 9mg 食塩相当量 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)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、L-アルギニン、グリシン、トハラロース、加工澱粉、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、乳酸Ca、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・牛肉を含む)
5月8日 (木)	あじフライ マカロニの白湯ソテー 焼き豆腐の田楽 三色こんにゃくの和風和え わさび菜のお浸し 白飯	熱量 488kcal 蛋白質 15g 脂質 9g 炭水化物 89g カルシウム 75mg 食塩相当量 2g	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)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、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、V. B1、加工澱粉、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・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
5月9日 (金)	煮込みハンバーグ じゃが芋のバターソテー がんもの煮物 キャベツのゆかり和え 甘酢らっきよ 白飯	熱量 461kcal 蛋白質 10g 脂質 6g 炭水化物 74g カルシウム 32mg 食塩相当量 2g	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)、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、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)

【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。