

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26日 (月)	白身梅しそフライ スパゲティの中華ソテー 野菜角煮の煮物 インゲンのわさび和え ずいき 白飯	熱量 483kcal 蛋白質 11g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 28mg 食塩相当量 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)、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、グリシン、加工澱粉、酒精、水酸化Ca、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・牛肉を含む)
5月27日 (火)	肉団子のバーベキューマヨソース きくらげのソテー 茶碗蒸し風 二色キャベツのごま和え ゆずもずく 白飯	熱量 509kcal 蛋白質 11g 脂質 16g 炭水化物 77g カルシウム 41mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素)、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、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・牛肉を含む)
5月28日 (水)	あじの塩焼き チンゲン菜とマッシュルームのソテー 高野の磯辺天 春雨ナムル つぼ漬け 白飯	熱量 460kcal 蛋白質 15g 脂質 11g 炭水化物 73g カルシウム 34mg 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)、酸化防止剤(V.C.)、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、トレハロース、香辛料抽出物、酒精、炭酸Ca、乳酸Ca、重曹、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・鶏肉・豚肉を含む)
5月29日 (木)	野菜筑前煮 白菜の信田煮 茶碗蒸し風 小松菜のピーナッツ和え オクラと湯葉のお浸し お好みソースミンチカツ丼	熱量 468kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 73g 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)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸Na)、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、水酸化Ca、豆腐用凝固剤、グリシン、加工澱粉、酒精、塩化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・落花生・大豆・もも・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
5月30日 (金)	おろしポン酢かに玉風 野菜天ぷら 牛蒡のそぼろ炒め くずきりの中華和え うぐいす豆 白飯	熱量 488kcal 蛋白質 9g 脂質 13g 炭水化物 81g カルシウム 35mg 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)、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、トレハロース、加工澱粉、炭酸Ca、乳酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・さけ・さば・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。