## 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。

0273, 627		<u> </u>	3 - 7 (VIII -	CON 71% KANCAGE GAY
日付	献立	食品成分		原材料アレルゲン表示
10月27日 (月)	イカと彩り野菜のフライ ビーフンチャプチェ 大根と昆布の煮物 スパゲティサラダ	熱量 無益 素白質	505kcal 10g	調味料(アミ/酸等)、着色料 (カラメル色素、カロチノイ・色素)、甘味料(ステピア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、増粘剤(加エデンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・
		脂質	13g	
		炭水化物	84g	
	たくあん	カルシウム	47mg	付・ごま・鶏肉を含む)
	白飯	食塩相当量	2.8g	
		熱量	514kcal	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
	鶏肉の南部焼	蛋白質	18g	(カラメル色素、加チノイド色素、紅 麹)、甘味料(ステビア、甘草)、酸 化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工
10月28日 (火)	切干の中華煮 ひじきのそぼろ炒め 春雨サラダ うぐいす豆 白飯	脂質	12g	でシプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
		炭水化物	80g	
		カルシウム	156mg	
		食塩相当量	2.3g	
10月29日 (水)	メルルーサの塩焼き 牛蒡の炒り煮 ペンネのインディアンソテー しらたきのからし和え 福神オクラ 白飯	熱量	466kcal	調味料(アミ/酸等)、着色料 (カラメル色素、カロチ/イ・色素)、甘味料(ステヒア、甘草)、増粘剤(加エテンプン、増粘多糖類)、酸化
		蛋白質	13g	
		脂質	10g	防止剤(V.C.)、酸味料、乳化 剤、香料、V.B1、水酸化Ca、香
		炭水化物	79g	辛料抽出物、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)
		カルシウム	52mg	
		食塩相当量	1.8g	
10月30日 (木)	味噌ソースハムカツ インゲンとこんにゃくの煮物 茶碗蒸し風 蓮根と椎茸のごま和え のり佃煮 白飯	熱量	482kcal	調味料(アミ/酸等)、着色料 (カロチ/イド色素、カラメル色素)、発 色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビ ア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、V.
		蛋白質	10g	
		脂質	13g	ア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、V. E.、ロース・マリー抽出物)、増粘剤 (加エデ・ンアン、増粘多糖類)、酸
		炭水化物	79g	味料、乳化剤、香料、V.B1、C ん液、トレハロース、リン酸塩Na、加 工澱粉、香辛料抽出物、酒精、 水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ ごま・鶏肉を含む)
		カルシウム	13mg	
		食塩相当量	2.7g	
10月31日 (金)	海老シューマイ けんちん煮 かぼちゃのピーナッツ炒め カリフラワーのシーザーサラダ しば漬け ゆかりご飯	熱量	457kcal	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、和
		蛋白質	9g	麴)、甘味料(ステビア、甘草)、酸  化防止剤(V.E.)、増粘剤(加工
		脂質	11g	デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、くん液、ソルビット、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・落花生・エビ・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
		炭水化物	78g	
		カルシウム	35mg	
		食塩相当量	3.0g	

【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。