

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	原材料アレルゲン表示
1月26日 (月)	肉団子の南部焼 野菜かき揚げ ツイストマカロニのインティアンソテー 春雨の中華和え 水菜ザーサイ 白飯	熱量 536kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 82g カルシウム 70mg 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)、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、酢酸、乳酸Ca、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)
1月27日 (火)	カニクリームコロッケ くず切りチャップチエ ひじきのしその実炒め もやしのからし和え 黒豆 白飯	熱量 496kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 81g カルシウム 59mg 食塩相当量 1.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(アネート色素、カラメル色素、カロチノイド色素、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、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・鶏肉を含む)
1月28日 (水)	ハンバーグ じゃがコーンソテー 茶碗蒸し風 ポテトサラダ たくあん 白飯	熱量 483kcal 蛋白質 15g 脂質 12g 炭水化物 77g カルシウム 67mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、V.B2、カラメル色素)、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、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、トレハロース、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酒精、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)
1月29日 (木)	ホッケの塩焼き けんちん煮 ちくわの天ぷら ビーフンのからしマヨサラダ 昆布佃煮 白飯	熱量 492kcal 蛋白質 15g 脂質 14g 炭水化物 74g カルシウム 29mg 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、紅麹)、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、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、ソルビット、トレハロース、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・さけを含む)
1月30日 (金)	ミニカツたまねぎ酢かけ たまごロール 高野の煮物 牛蒡のシーザーサラダ らっきょう漬け バターソースライス	熱量 487kcal 蛋白質 15g 脂質 15g 炭水化物 72g カルシウム 49mg 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)、保存料(ポリリン)、甘味料(アセスルファムK、ステビア、ソルビット、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、アルギニン、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、塩化Ca、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・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を

【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り出し、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。