

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
2月2日 (月)	豆腐しんじょのきのこあんかけ インゲンのケチャップソテー 春雨の炒め煮 あおさポテトサラダ 酢味噌ゆば風こんにゃく 恵方巻	熱量 486kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 78g カルシウム 30mg 食塩相当量 3.0g	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)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、V. B1、トレハロース、加工澱粉、貝Ca、酵素、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、水酸化Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
2月3日 (火)	野菜コロッケ くずきりのバターソテー 湯豆腐 牛蒡のタルタルサラダ 福神なめこ 白飯	熱量 514kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 82g カルシウム 64mg 食塩相当量 1.6g	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)、甘味料(スクロース)、酸化防止剤(V.E.、V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
2月4日 (水)	あじの塩焼き こんにゃくの油炒め わかめと高野の煮物 小松菜の錦糸和え うずら豆 白飯	熱量 475kcal 蛋白質 17g 脂質 11g 炭水化物 75g カルシウム 55mg 食塩相当量 1.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素)、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、ソルビ酸Na、V. B1、酒精、重曹、水酸化Ca、加工澱粉、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごまを含む)
2月5日 (木)	豚肉の焼き肉風 切干大根の炒め煮 じゃがバター 大豆の中華和え つぼ漬け 白飯	熱量 528kcal 蛋白質 17g 脂質 14g 炭水化物 81g カルシウム 111mg 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、乳化剤、香料、V. B1、塩化Mg、酢酸、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・もも・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
2月6日 (金)	タラフライ スペゲティソテー 肉団子のケチャップ煮 しらたきのごま和え のり佃煮 白飯	熱量 535kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 84g カルシウム 50mg 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、紅麹)、甘味料(スクロース)、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、水酸化Ca、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・大豆・ごま・さけ・ゼラチン・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。