

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 |
|--------------|--|---|---|
| 2月9日 (月) | 根菜筑前煮 牛蒡と舞茸のソテー 野菜角煮の煮物 小松菜の青じそ和え ゆずもずく みそミンチカツ丼 | 熱量 491kcal 蛋白質 9g 脂質 15g 炭水化物 78g カルシウム 47mg 食塩相当量 2.6g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、甘味料(スクロース、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、水酸化Ca、アルギニン、ソルビット、塩化Ca、加工澱粉、次亜塩素酸Na、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・さば・ゼラチン・鶏肉・牛肉を含む) |
| 2月10日 (火) | ブリの照焼 白菜の信田煮 揚げ餃子 かぼちゃのサラダ 桜漬け 白飯 | 熱量 496kcal 蛋白質 15g 脂質 15g 炭水化物 73g カルシウム 30mg 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)、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、塩化Mg、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む) |
| 2月11日 (水) | 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 | |
| 2月12日 (木) | あじフライ じゃが芋のしその実炒め 蓮根の炒め煮 オクラとピーマンのサラダ きょうろつく 白飯 | 熱量 512kcal 蛋白質 10g 脂質 16g 炭水化物 80g カルシウム 48mg 食塩相当量 2.4g | 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)、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、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・ごまを含む) |
| 2月13日 (金) | 肉団子のオーロラソース たまごロール インゲンのマヨソテー ビーフンの錦糸和え 水菜ザーサイ 白飯 | 熱量 501kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 81g カルシウム 33mg 食塩相当量 2.2g | 調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素)、甘味料(ソルビット)、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、リン酸塩Na、V. B1、くん液、加工澱粉、乳酸Ca、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。