

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23日 (月)	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24日 (火)	タラフライ ミニオムレツ パンネのコンソメ煮 ピーマンのサラダ 甘酢らっきょう 白飯	熱量 505kcal 蛋白質 13g 脂質 14g 炭水化物 80g カルシウム 35mg 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、紅麴)、甘味料(スクロース、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、加工澱粉、香辛料抽出物、酢酸、炭酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
2月25日 (水)	煮込みハンバーグ こんにゃくとしめじの煮物 ビーフンのバターソテー マカロニサラダ 野沢菜なめこ ゆかりご飯	熱量 486kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 78g カルシウム 29mg 食塩相当量 2.7g	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.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、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・鶏肉・豚肉を含む)
2月26日 (木)	ホッケの塩焼き チンゲン菜と麩の煮物 野菜コロッケ 春雨とザーサイのポン酢和え 黒豆 白飯	熱量 477kcal 蛋白質 14g 脂質 12g 炭水化物 76g カルシウム 10mg 食塩相当量 1.5g	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.C.、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Ca、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
2月27日 (金)	鶏のから揚げ 切干きんぴら くずきりのかにかまソテー あおさポテトサラダ つぼ漬け 白飯	熱量 521kcal 蛋白質 15g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 121mg 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、紅麴)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酒精、炭酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・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。