

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
4月6日 (月)	お好みソースチキン竜田 レンコンのマヨネー 野菜角煮の煮物 小松菜の青じそ和え きのこ煮 白飯	熱量 503kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 78g カルシウム 21mg 食塩相当量 1.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル色素)、甘味料(スクラロース)、漂白剤(次亜硫酸Na)、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、リン酸塩Na、V. B1、グリシン、ミョウバン、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・りんご・セラチン・もも・鶏肉・豚肉を含む)
4月7日 (火)	ホッケの塩焼き 白菜の信田煮 揚げ餃子 二色キャベツのフレンチサラダ 桜漬け 白飯	熱量 465kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 73g カルシウム 35mg 食塩相当量 1.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、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・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
4月8日 (水)	サイコロハムのソース炒め マカロニとマッシュルームのソテー がんもの煮物 カリフラワーのポン酢和え 黒豆 白飯	熱量 544kcal 蛋白質 18g 脂質 19g 炭水化物 71g カルシウム 33mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麹)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、加工澱粉、酵素、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・セラチン・鶏肉・牛肉を含む)
4月9日 (木)	いかミンチカツ じゃが芋のしその実炒め ごぼコーンソテー ピーマンとカニかまのサラダ オクラと湯葉のお浸し ゆかりご飯	熱量 480kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 30mg 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、紅麹)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、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、グリシン、ソルビット、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、酢酸、炭酸Ca、pH調整剤(一部に卵・小麦・カニ・大豆・イカ・ごまを含む)
4月10日 (金)	ハンバーグ たまごロール 椎茸と高野の炒め煮 素麺の錦糸和え しば漬け 白飯	熱量 504kcal 蛋白質 17g 脂質 13g 炭水化物 77g カルシウム 92mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル色素、ココア)、甘味料(ステビア、ソルビット、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、安定剤、くん液、ソルビット、トハロース、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・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)

【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。