

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
4月20日 (月)	鶏のから揚げ ちくわと春雨のきんぴら ペンの中華煮 しらたきのナムル つぼ漬け バターソースライス	熱量 507kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 80g カルシウム 31mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料、膨張剤、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・さば・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
4月21日 (火)	さわら塩焼き 麩とチンゲン菜の煮物 野菜コロッケ きくらげのマヨサラダ 黒豆 白飯	熱量 489kcal 蛋白質 15g 脂質 12g 炭水化物 77g カルシウム 18mg 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.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、加工澱粉、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
4月22日 (水)	牛肉のすき焼き風 椎茸と高野の煮物 揚げ餃子 ピーマンとかにかまのサラダ 昆布佃煮 白飯	熱量 513kcal 蛋白質 14g 脂質 17g 炭水化物 73g カルシウム 50mg 食塩相当量 2.6g	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.、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、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・か・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
4月23日 (木)	あじフライ ミニオムレット ビーフソテー ポテトサラダ 甘酢らっきょう 白飯	熱量 495kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 79g カルシウム 33mg 食塩相当量 1.8g	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)、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、加工澱粉、酵素、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)
4月24日 (金)	煮込みハンバーグ こんにゃくとしめじの煮物 くずきりの油炒め ツイストマカロニのごまサラダ 野沢菜なめこ 白飯	熱量 506kcal 蛋白質 13g 脂質 13g 炭水化物 82g カルシウム 35mg 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)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、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、V. B1、乳化剤、香料、リン酸塩Na、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、水酸化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。