

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27日 (月)	海老シューマイ 麻婆なす インゲンと昆布の煮物 素麺のポン酢和え たくあん 白飯	熱量 496kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 83g カルシウム 14mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、カラメル色素、カチノイト、紅麴)、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、乳化剤、香料、V. B1、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・Eヒ・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
4月28日 (火)	ハムカツ くずきりと舞茸のソテー 茶碗蒸し風 スパゲティーサラダ 福神なめこ 白飯	熱量 501kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 80g カルシウム 16mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素)、発色剤(亜硝酸Na)、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、くん液、トハラース、リン酸塩Na、加工澱粉、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉を含む)
4月29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	
4月30日 (木)	鶏肉の南部焼 牛蒡と椎茸の中華ソテー 大根のそぼろ炒め 小松菜とわかめの酢の物 のり佃煮 白飯	熱量 469kcal 蛋白質 16g 脂質 11g 炭水化物 74g カルシウム 55mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、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、香辛料抽出物、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・牛肉を含む)
5月1日 (金)	カニクリームコロッケ ビーフンチャップチェ 肉団子のケチャップ煮 カリフラワーのフレンチサラダ つぼ漬け 黒ごまいなり	熱量 512kcal 蛋白質 11g 脂質 16g 炭水化物 79g カルシウム 41mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(アナー色素、カラメル色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、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・Eヒ・カニ・大豆・ごま・セラチン・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。