

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
5月4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	
5月5日 (火)	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	
5月6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	
5月7日 (木)	いかの彩りミンチカツ きんぴらごぼう 厚揚げ焼き 三色こんにゃくのゆかり和え きやらつく 白飯	熱量 490kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 112mg 食塩相当量 2.2g	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.E.)、酸味料、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、V. B1、乳化剤、香料、トレハロース、加工澱粉、水酸化Ca、塩化Mg、硫酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・イカ・ごま・鶏肉を含む)
5月8日 (金)	肉団子のバーベキュー焼き くずきりの油炒め 高野の煮物 素麺サラダ たくあん 赤飯	熱量 537kcal 蛋白質 14g 脂質 14g 炭水化物 86g カルシウム 41mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、カロチノイド)、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、V. B1、グリシン、くん液、トレハロース、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、重曹、乳酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・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。