

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
6月1日 (月)	お好みソースチキンカツ 蓮根の油煮 椎茸と高野の炒め煮 素麺の錦糸和え 味付きのこ 白飯	熱量 503kcal 蛋白質 13g 脂質 12g 炭水化物 83g カルシウム 39mg 食塩相当量 2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラチノイド)、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、グリシン、酒精、重曹、酢酸、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・さば・もも・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
6月2日 (火)	あじの塩焼き 白菜の信田煮 揚げ餃子 二色キャベツのわさび和え 桜漬け 白飯	熱量 463kcal 蛋白質 14g 脂質 11g 炭水化物 74g カルシウム 43mg 食塩相当量 1.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラチノイド)、甘味料(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、塩化Mg、加工澱粉、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
6月3日 (水)	サイコロハムの生姜焼き 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マヨサラダ 黒豆 白飯	熱量 527kcal 蛋白質 18g 脂質 18g 炭水化物 70g カルシウム 16mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラチノイド、カラメル色素、紅麹)、甘味料(スクラロース、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、酵素、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・オレンジ・ごま・さけ・さば・セラチン・鶏肉・牛肉を含む)
6月4日 (木)	いかの彩野菜ミンチカツ じゃがコーンソテー 木綿豆腐の冷奴 くずきりのからし和え もずく酢 巻寿司	熱量 468kcal 蛋白質 11g 脂質 12g 炭水化物 76g カルシウム 54mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、コチニール)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、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・イカ・ごま・さばを含む)
6月5日 (金)	煮込みハンバーグ たまごロール きんぴらごぼう チンゲン菜の青じそ和え しば漬け 白飯	熱量 467kcal 蛋白質 10g 脂質 10g 炭水化物 83g カルシウム 35mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラチノイド)、甘味料(スクラロース、ステビア、ソルビット、甘草)、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、ソルビット、加工澱粉、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。