

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22日 (月)	クリームコロッケ スパゲティと舞茸のソテー 木綿豆腐の冷奴 高野のサウザンサラダ たくあん 白飯	熱量 529kcal 蛋白質 14g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 90mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、カロチノイド、カラメル色素)、甘味料(ステビア)、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、豆腐用凝固剤、加工澱粉、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、炭酸K、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・Eh・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
6月23日 (火)	南蛮肉団子 切干の炒り煮 インゲンと昆布の煮物 ところてん 福神なめこ いなり寿司	熱量 528kcal 蛋白質 13g 脂質 14g 炭水化物 80g カルシウム 122mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクロース、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、V. B1、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・鶏肉を含む)
6月24日 (水)	ホッケの塩焼き キャベツのソース炒め けんちん煮 素麺のポン酢和え うぐいす豆 白飯	熱量 449kcal 蛋白質 15g 脂質 11g 炭水化物 76g カルシウム 45mg 食塩相当量 2.1g	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.、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、豆腐用凝固剤、酢酸、乳酸Ca、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25日 (木)	鶏唐揚げの焼き鳥風 大根とツナの甘辛炒め しその実入冷やし茶碗蒸し もやしのサラダ のり佃煮 白飯	熱量 499kcal 蛋白質 15g 脂質 17g 炭水化物 74g カルシウム 23mg 食塩相当量 2.8g	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(ステビア、甘草)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、セルロース、ソルビット、加工澱粉、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・りんご・鶏肉を含む)
6月26日 (金)	かに玉風 ビーフンチャプチェ 麻婆こんにゃく チンゲン菜のピーナッツ和え 味付ザーサイ 白飯	熱量 467kcal 蛋白質 10g 脂質 11g 炭水化物 77g カルシウム 39mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル色素、紅麹)、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、塩化Ca、加工澱粉、酒精、水酸化Ca、炭酸Ca、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・落花生・カニ・大豆・ごま・さけ・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。