

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
7月13日 (月)	南蛮肉団子 けんちん炒め お麩の炒め煮 素麺サラダ 甘酢らっきょう 白飯	熱量 501kcal 蛋白質 13g 脂質 13g 炭水化物 80g カルシウム 22mg 食塩相当量 2.8g	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、スクロース)、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、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
7月14日 (火)	いわし磯辺フライ 大根のしその実炒め こんにやくと人参の煮物 あおさまカロニサラダ 昆布豆 白飯	熱量 460kcal 蛋白質 10g 脂質 12g 炭水化物 76g カルシウム 43mg 食塩相当量 1.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、甘味料(スクロース、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、ソルビット、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
7月15日 (水)	牛肉のスタミナ焼き くずきりの油炒め 海老シューマイ ピーマンのからし和え たくあん 白飯	熱量 510kcal 蛋白質 11g 脂質 17g 炭水化物 75g カルシウム 30mg 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、紅麴)、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・E・C・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月16日 (木)	メバルの塩焼き 切干煮 冷やし焼き豆腐田楽 カリフラワーのマリネ 昆布佃煮 白飯	熱量 456kcal 蛋白質 16g 脂質 10g 炭水化物 73g カルシウム 122mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麴)、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、豆腐用凝固剤、ソルビット、加工澱粉、酒精、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・りんごを含む)
7月17日 (金)	野菜筑前煮 麻婆春雨 インゲンの鶏がら炒め 菜の花のしょうゆマヨサラダ きやらつく お好みソースミンチカツ丼	熱量 493kcal 蛋白質 10g 脂質 14g 炭水化物 82g カルシウム 46mg 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)、酸化防止剤(V. C.)、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、アルギニン、塩化Ca、加工澱粉、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・もも・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。