

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27日 (月)	野菜筑前煮 スパゲティーのインディアンソテー たまごロール ところてん 桜漬け 青じそさっぱりカツ丼	熱量 523kcal 蛋白質 12g 脂質 15g 炭水化物 83g カルシウム 46mg 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、ソルビット、甘草、スクラロース)、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Na、V. B1、水酸化Ca、加工澱粉、酒精、酵素製剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
7月28日 (火)	あじの塩焼き 蓮根と高野の高菜炒め がんもの煮物 白菜のゆかり和え 昆布豆 白飯	熱量 471kcal 蛋白質 16g 脂質 10g 炭水化物 76g カルシウム 39mg 食塩相当量 1.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、酒精、重曹、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・セラチン・鶏肉を含む)
7月29日 (水)	デミグラスハンバーグ インゲンのバターソテー 揚げ海老シューマイ 二色キャベツのサラダ オクラと湯葉のお浸し 白飯	熱量 475kcal 蛋白質 13g 脂質 13g 炭水化物 77g カルシウム 83mg 食塩相当量 1.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト、紅麹)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸Na)、酸化防止剤(V. E.)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤(増粘多糖類)、グリシン、トレハロース、加工澱粉、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月30日 (木)	いかと野菜のミンチカツ チンゲン菜の信田煮 じゃが芋のごま炒め カリフラワーのフレンチサラダ らっきょう漬け 白飯	熱量 454kcal 蛋白質 8g 脂質 12g 炭水化物 77g カルシウム 29mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、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、乳化剤、香料、V. B1、塩化Mg、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・イカ・ごま・セラチンを含む)
7月31日 (金)	照焼チキンステーキ マカロニの油炒め 春巻き 牛蒡のからし和え のり高菜 白飯	熱量 513kcal 蛋白質 19g 脂質 12g 炭水化物 81g カルシウム 33mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素、紅麹)、保存料(ソルビン酸K)、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、クエン酸Na、塩化Ca、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、炭酸Na、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・セラチン・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。