

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
8月3日 (月)	タルタル海老シューマイ 青菜のごま炒め 冷やし茶碗蒸し風 くずきりのわさび和え なめこのり バーベキューライス	熱量 478kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 76g カルシウム 13mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、紅麹)、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、香料、V. B1、くん液、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エヒ・カニ・大豆・ごま・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月4日 (火)	味噌ソースミンチカツ 麻婆ビーフン かぼちゃのシャンタンソテー スパゲティサラダ 福神漬け 白飯	熱量 505kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 84g カルシウム 29mg 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.)、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、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月5日 (水)	メバルの塩焼き こんにゃくの油炒め 春巻き ポテトサラダ たくあん 白飯	熱量 460kcal 蛋白質 14g 脂質 11g 炭水化物 75g カルシウム 29mg 食塩相当量 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、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、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、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)
8月6日 (木)	肉団子のソース炒め 野菜のかき揚げ 大根の炒め煮 牛蒡のしその実和え うぐいす豆 白飯	熱量 508kcal 蛋白質 12g 脂質 14g 炭水化物 83g カルシウム 51mg 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)、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、塩化Mg、ソルビット、加工澱粉、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉を含む)
8月7日 (金)	かに玉の天ぷら 切干とコーンのソテー ひじきの油炒め じゃが芋のごま和え もずく酢 白飯	熱量 524kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 86g カルシウム 151mg 食塩相当量 2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麹)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、トハラース、加工澱粉、酒精、炭酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・さけ・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。