

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10日 (月)	鶏肉の竜田揚げ ちくわと春雨のきんぴら ペンの中華煮 卵サラダ つぼ漬け 白飯	熱量 521kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 78g カルシウム 36mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.、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、グリシン、くん液、ポリリン酸Na、加工澱粉、香辛料抽出物、酢酸Na、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11日 (火)	お届けはお休みに なります。	熱量 蛋白質 脂質 炭水化物 カルシウム 食塩相当量	
8月12日 (水)	豚肉の冷しゃぶ風 椎茸と高野の煮物 かにシューマイ ツナ入りポテトサラダ のり佃煮 白飯	熱量 517kcal 蛋白質 17g 脂質 15g 炭水化物 76g カルシウム 50mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素、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、乳化剤、香料、V. B1、酵素、香辛料抽出物、酒精、重曹、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
8月13日 (木)	あじフライ ミニオムレツ ウインナーのマカロニソテー オニオンサラダ らっきょう漬け 白飯	熱量 541kcal 蛋白質 15g 脂質 17g 炭水化物 79g カルシウム 38mg 食塩相当量 2.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素)、発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、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、酵素、酒精、酢酸、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
8月14日 (金)	トマトソースハンバーグ こんにゃくとしめじの炒め煮 キャベツのおかか煮 ピーマンのエリンギサラダ 水菜ザーサイ 黒ごまいなり	熱量 468kcal 蛋白質 10g 脂質 15g 炭水化物 70g 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)、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、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、水酸化Ca、乳酸Ca、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。