

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17日 (月)	クリームコロッケ スパゲティと舞茸のソテー けんちん炒め もやしのサウザンサラダ たくあん たぬきご飯	熱量 517kcal 蛋白質 12g 脂質 15g 炭水化物 81g カルシウム 35mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、アトー色素、カロチノイド、カラメル色素、紅麹)、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、加工澱粉、次亜塩素酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・イ・E・さば・鶏肉・豚肉を含む)
8月18日 (火)	バーベキュー肉団子 大根とツナの炒め物 インゲンとわかめの煮物 素麺の錦糸和え 福神漬 白飯	熱量 505kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 83g カルシウム 39mg 食塩相当量 2.9g	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、スクロース)、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、リン酸塩Na、V. B1、くん液、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)
8月19日 (水)	メバルの塩焼き キャベツのソース炒め しその実入り茶碗蒸し くずきりのピーナッツサラダ うぐいす豆 白飯	熱量 458kcal 蛋白質 14g 脂質 11g 炭水化物 74g カルシウム 27mg 食塩相当量 1.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、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、加工澱粉、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・落花生・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉を含む)
8月20日 (木)	鶏のから揚げ焼き鳥風 ビーフンチャプチェ 木綿豆腐の冷奴 マカロニのウインナーサラダ 昆布佃煮 白飯	熱量 539kcal 蛋白質 16g 脂質 17g 炭水化物 81g カルシウム 53mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草、スクロース)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、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、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、セルロース、ソルビット、酵素、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉を含む)
8月21日 (金)	かに玉風たまねぎ酢かけ 切干大根の炒め煮 麻婆こんにゃく ひじきのシーザーサラダ ザーサイ 白飯	熱量 478kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 148mg 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Mg、くん液、塩化Ca、加工澱粉、酒精、水酸化Ca、炭酸Ca、乳酸Ca、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・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。