

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24日 (月)	野菜筑前煮 たまごロール うの花炒り煮 ブロッコリーのナムル 水菜ザーサイ みそカツ丼	熱量 517kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 47mg 食塩相当量 2.6g	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)、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、V.C.、ソルビトール、加工澱粉、酵素製剤、酒精、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)
8月25日 (火)	あじの塩焼き 切干チャプチェ 揚げ餃子 しらたきのサラダ 昆布豆 白飯	熱量 481kcal 蛋白質 17g 脂質 12g 炭水化物 73g カルシウム 151mg 食塩相当量 1.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト)、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、塩化Mg、水酸化Ca、ソルビット、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
8月26日 (水)	鶏肉の南部焼 くずきりの油炒め 野菜コロッケ 小松菜のからし和え しばなめこ 白飯	熱量 482kcal 蛋白質 15g 脂質 11g 炭水化物 78g カルシウム 32mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、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、ソルビット、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27日 (木)	いわし磯辺フライ マカロニの白湯ソテー じゃが芋のマヨ炒め 大根のサウザンサラダ ゆずもずく 白飯	熱量 493kcal 蛋白質 12g 脂質 12g 炭水化物 82g カルシウム 41mg 食塩相当量 1.9g	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、ソルビット、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・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月28日 (金)	バーベキューハンバーグ キャベツと椎茸の煮物 厚揚げ焼き 卵サラダ つぼ漬け 白飯	熱量 502kcal 蛋白質 14g 脂質 13g 炭水化物 80g カルシウム 97mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、くん液、トレハロース、加工澱粉、香辛料抽出物、酢酸Na、塩化Mg、硫酸Ca、H調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・りんご・セラチン・鶏肉・

【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。