

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31日 (月)	海老しんじょの天ぷら くずきりのバターソテー がんもの煮物 ビーフンとツナの中華和え 野沢菜昆布 白飯	熱量 516kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 82g カルシウム 61mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト、紅麴)、酸化防止剤(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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、グリシン、トレハロース、加工澱粉、貝Ca、酢酸Na、酢酸、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エヒ・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月1日 (火)	豚肉の焼肉風 スパゲティのインディアンソテー じゃが芋の煮物 マカロニサラダ 福神なめこ 白飯	熱量 538kcal 蛋白質 16g 脂質 13g 炭水化物 86g カルシウム 20mg 食塩相当量 1.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、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、乳化剤、香料、V. B1、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・もも・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月2日 (水)	かにシューマイ 大根のそぼろ炒め 野菜角煮の煮物 小松菜のからし和え うずら豆 白飯	熱量 507kcal 蛋白質 10g 脂質 14g 炭水化物 83g カルシウム 65mg 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、紅麴)、甘味料(ステビア、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、V. B1、クエン酸、リン酸塩Ca、加工澱粉、硫酸Ca、香辛料抽出物、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エヒ・カニ・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月3日 (木)	肉団子の甘辛煮 レンコンときくらげのソテー 春巻き ブロッコリーのフレンチサラダ 味付きめかぶ しそひじきご飯	熱量 486kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 80g カルシウム 25mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、ラック色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、漂白剤(次亜硫酸Na)、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、ソルビット、ミウバン、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・鶏肉を含む)
9月4日 (金)	ホッケの塩焼き こんにゃくチャプチェ 豆腐田楽 しめじとピーマンの酢の物 桜漬け 白飯	熱量 460kcal 蛋白質 13g 脂質 11g 炭水化物 74g カルシウム 76mg 食塩相当量 2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト、紅麴)、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、豆腐用凝固剤、加工澱粉、酒精、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけを含む)

【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。