

おかやまコープ たべてん便 献立表【なごみおかず】

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
4月14日 (月)	豚肉の七味焼き 蒸し餃子 かぼちゃとふきの煮物 ペンネの塩だれ炒め 春雨とツナのソテー 海藻サラダ ピーマンのナムル きやらつく	熱量 470kcal 蛋白質 15g 脂質 19g 炭水化物 57g カルシウム 103mg 食塩相当量 3.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、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、V. B1、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・鶏肉・豚肉を含む)
4月15日 (火)	たらのごま風味焼き 鶏唐揚げ きんぴらごぼう 大豆のオーロラソテー ひじきのそぼろ煮 ビーフンとハムの和え物 白菜のシーザーサラダ 油揚げと胡瓜の酢の物	熱量 466kcal 蛋白質 17g 脂質 20g 炭水化物 51g カルシウム 64mg 食塩相当量 3.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素、コチニール)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、酸化防止剤(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、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、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・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)
4月16日 (水)	鶏肉の焼肉炒め 春巻き スパゲティの和風炒め インゲンのケチャップソテー れんこんのみそ煮 菜の花のフレンチサラダ こんにゃくとオクラの中華和え 金時豆	熱量 498kcal 蛋白質 17g 脂質 22g 炭水化物 56g カルシウム 43mg 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、ソルビット、甘草)、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、乳化剤、香料、V. B1、酒精、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・もも・りんご・ゼラチン・鶏肉・牛肉を含む)
4月17日 (木)	あじの照焼き 肉団子のたまねぎ酢かけ 茄子の揚げ煮 小松菜のバター醤油炒め じゃが芋のオリーブソテー コールスロー もやしのゆかり和え つぼ漬け	熱量 464kcal 蛋白質 14g 脂質 20g 炭水化物 55g カルシウム 36mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草)、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、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、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)
4月18日 (金)	ハムカツ 巾着の含め煮 マカロニのおかか炒め 長芋ときくらげの煮物 チンゲン菜のガーリックソテー 大根とカニカマのサラダ カリフラワーのゆずしょうゆ和え かっぱ漬	熱量 482kcal 蛋白質 12g 脂質 23g 炭水化物 54g カルシウム 69mg 食塩相当量 3.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、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、香料、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、くん液、トハラース、リン酸塩Na、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・カニ)

【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。