

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
8月11日 (月)	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 (火)	和風おろしチキンカツ たまごロール 切干とグリーンピースのソテー インゲンのソース炒め 春雨の中華煮 茄子のごまサラダ こんさい菜のゆかり和え 福神漬	熱量 490kcal 蛋白質 15g 脂質 21g 炭水化物 58g カルシウム 144mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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、香料、V. B 1、グリシン、加工澱粉、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)
8月13日 (水)	タラフライ 麻婆豆腐 かぼちゃのフレンチソテー ツナとビーフンの炒め煮 小松菜のしば炒め 菜の花とわかめのサラダ カリフラワーのマリネ 味付めかぶ	熱量 467kcal 蛋白質 13g 脂質 22g 炭水化物 51g カルシウム 57mg 食塩相当量 3.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、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、安定剤、ソルビット、香辛料抽出物、酒精、豆腐用凝固剤、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14日 (木)	豚肉の焼肉炒め かにシューマイ 蓮根の揚げ煮 くずきりの生姜炒め ひじきと枝豆のソテー 大根とハムのサラダ もやしと揚げの中華和え ところてん	熱量 494kcal 蛋白質 14g 脂質 24g 炭水化物 53g カルシウム 54mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、コチニール、紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料、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、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・E1・カニ・大豆・ごま・もも・りんご・鶏
8月15日 (金)	鱈の塩焼き なすの肉はさみ天ぷら マカロニとマッシュルームのソテー 長芋の白湯炒め 高野の味噌かけ ポテトサラダ チンゲン菜の白和え 白花豆の甘煮	熱量 475kcal 蛋白質 19g 脂質 19g 炭水化物 55g カルシウム 62mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草、D-ソルビトール)、漂白剤(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、膨張剤、乳化剤、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、香辛料抽出物、酒精、重曹、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・山芋・ゼラチン・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。