

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
2月23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	
2月24日 (火)	豚肉のしゃぶしゃぶ風 ちくわの磯辺揚げ きんぴらごぼう 小松菜の生姜炒め くずきりとカニカマのソテー ポテトサラダ カリフラワーのゆずしょうゆ和え のり佃煮	熱量 502kcal 蛋白質 16g 脂質 22g 炭水化物 58g カルシウム 43mg 食塩相当量 3.7g	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、紅麴)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、トハラース、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酒精、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
2月25日 (水)	ホッケの薬味焼き 揚げ団子 かぼちゃのオーロラソテー 菜の花のみそ煮 ブロッコリーのコンソメ炒め スパゲティの韓国風味サラダ ピーマンの錦糸和え うぐいす豆	熱量 489kcal 蛋白質 18g 脂質 20g 炭水化物 56g カルシウム 37mg 食塩相当量 2.9g	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)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、リン酸塩Na、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、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)
2月26日 (木)	鶏肉のタルタルソテー 水餃子 ひじき煮 マカロニの中華炒め 大豆のオリーブソテー チンゲン菜のごまサラダ 長芋のおろし醤油和え つぼ漬け	熱量 471kcal 蛋白質 17g 脂質 18g 炭水化物 57g カルシウム 57mg 食塩相当量 3.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、甘味料(スクラロース、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、塩化Ca、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・山芋・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)
2月27日 (金)	白身魚天ぷら ミニハンバーグ ほうれん草と高野の煮物 ビーフンのソース炒め インゲンとツナのソテー こんにゃくのフレンチサラダ 茄子の青じそ和え オクラと湯葉のお浸し	熱量 464kcal 蛋白質 15g 脂質 20g 炭水化物 53g カルシウム 115mg 食塩相当量 2.7g	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(スクラロース)、漂白剤(亜硫酸Na)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、膨張剤、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、水酸化Mg、グリシン、酒精、重曹、水酸化Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)

【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。