

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3日 (月)	チキン竜田揚げ たまごロール ひじき煮 かぼちゃのオリーブソテー くずきりのツナ炒め 人参としらたきのサラダ うまい菜とメンマの和え物 かつぱ漬	熱量 460kcal 蛋白質 12g 脂質 20g 炭水化物 55g カルシウム 54mg 食塩相当量 3.3g	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(スクロース、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、膨張剤、香料、V. B1、水酸化Ca、くん液、ポリリン酸Na、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・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月4日 (火)	ホッケの塩焼き 肉団子のたまねぎ酢かけ 切干大根煮 もやしの韓国風炒め じゃが芋の白湯ソテー インゲンのオーロラサラダ ほうれん草の白和え つぼ漬け	熱量 453kcal 蛋白質 16g 脂質 17g 炭水化物 56g カルシウム 126mg 食塩相当量 3.5g	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、V. B1、加工澱粉、乳酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月5日 (水)	豚肉の焼肉炒め かにシューマイ 昆布と高野豆腐の煮物 ピーマンの卵炒め 春雨とちくわのソテー ペンの中華サラダ 小松菜の和風ドレッシング和え 揚げと胡瓜の酢の物	熱量 523kcal 蛋白質 20g 脂質 22g 炭水化物 59g カルシウム 80mg 食塩相当量 3.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、紅麹)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. E.、V.C.、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、塩化Mg、加工澱粉、香辛料抽出物、重曹、酢酸、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・かき・大豆・ごま・さば・もも・りんご・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月6日 (木)	たらの味噌焼き 牛肉コロッケ 牛蒡のそぼろ煮 ブロッコリーのごま炒め 大豆のコンソメソテー コールスローサラダ クリーミーエッグ 黒豆	熱量 469kcal 蛋白質 16g 脂質 18g 炭水化物 57g カルシウム 55mg 食塩相当量 2.5g	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.、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、V. B1、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・大豆・ごま・りんご・魚醤(魚介類)・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月7日 (金)	鶏肉のねぎ味噌焼き 海老しんじょの天ぷら マカロニとマッシュルームのソテー 蓮根の生姜煮 けんちん炒め かぼちゃの辛子マヨサラダ 菜の花のかつお風味和え たくあん	熱量 473kcal 蛋白質 18g 脂質 20g 炭水化物 53g カルシウム 98mg 食塩相当量 3.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素、紅麹)、保存料(ソルビン酸K)、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、V. B1、豆腐用凝固剤、グリシン、ソルビット、トレハロース、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・Eビ・大豆・ごま・さば・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。