

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10日 (月)	さわらの塩焼き ひれかつ じゃが芋の土佐煮 もやしと揚げのソテー ほうれん草のバター醤油炒め 明太子スパゲティサラダ 茄子の生姜和え しば漬け	熱量 474kcal 蛋白質 18g 脂質 20g 炭水化物 52g カルシウム 85mg 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、コチニール)、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、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、塩化Mg、ソルビット、香辛料抽出物、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
8月11日 (火)	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 (水)	いわし磯辺フライ ミニハンバーグ くずきりの甘酢炒め ごぼうのオリーブソテー うまい菜の信田煮 インゲンのマヨサラダ ひじきの錦糸和え くらげ酢	熱量 491kcal 蛋白質 15g 脂質 22g 炭水化物 55g カルシウム 71mg 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)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、リン酸塩Na、V. B1、塩化Mg、ミョウバン、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・鶏肉・豚肉を含む)
8月13日 (木)	すき焼き風コロッケ 巾着の煮物 かぼちゃと枝豆のソテー 小松菜とさつま揚げの炒め煮 カリフラワーのコンソメ煮 切干のイタリアンサラダ 水菜のポン酢和え らっきょう漬	熱量 478kcal 蛋白質 10g 脂質 21g 炭水化物 59g カルシウム 177mg 食塩相当量 3.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト、アナー色素)、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、乳化剤、香料、V. B1、キシロース、グリセリン脂肪酸エステル、加工澱粉、酒精、焼成Ca、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・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月14日 (金)	あじの薬味焼き 蒸し餃子 春雨のそぼろ炒め 豆腐のかに風味あんかけ チンゲン菜の中華ソテー こんにゃくのフレンチサラダ 長芋のゆずしょうゆ和え 金時豆	熱量 466kcal 蛋白質 16g 脂質 17g 炭水化物 60g カルシウム 63mg 食塩相当量 2.8g	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)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、加工澱粉、香辛料抽出物、水酸化Ca、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・山芋・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)

【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。