

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24日 (月)	あじの味噌焼き 野菜天ぷら ごぼうの白湯炒め 冷奴 チンゲン菜のバターソテー 大豆サラダ カリフラワーのマリネ 野沢菜漬	熱量 457kcal 蛋白質 17g 脂質 20g 炭水化物 51g カルシウム 60mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクロース)、漂白剤(次亜硫酸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、香料、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、トレハロース、ミョウバン、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・さば・りんご・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月25日 (火)	サイコロハムの韓国風味炒め 水餃子 茄子の揚げ煮 ひじきと枝豆のソテー 小松菜の甘酢炒め こんにゃくのイタリアンサラダ じゃが芋のしば和え しろ菜のナムル	熱量 512kcal 蛋白質 11g 脂質 26g 炭水化物 57g 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)、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、香料、V. B1、加工澱粉、酵素、酢酸、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月26日 (水)	ホッケの生姜醤油焼き 春巻き 高野とコーンの炒め物 インゲンの甘辛煮 切干とオクラのソテー ピーマンのごま和え キャベツの中華マヨサラダ 長芋のわさび醤油	熱量 452kcal 蛋白質 15g 脂質 18g 炭水化物 56g カルシウム 128mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、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、香料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、酢酸、炭酸K、塩化Ca、pH調整剤 (一部に卵・小麦・大豆・ごま・山芋・鶏肉を含む)
8月27日 (木)	豚肉のスタミナ焼き えびカツ ビーフンとしめじの炒め物 しらたきのみそ煮 ブロッコリーのソテー ポテトサラダ ほうれん草のドレッシング和え うずら豆	熱量 471kcal 蛋白質 14g 脂質 20g 炭水化物 55g カルシウム 82mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素、紅麹)、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、香料、V. B1、水酸化Ca、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酒精、酢酸、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・イカ・エビ・豚肉・牛肉を含む)
8月28日 (金)	タラフライ ミニオムレツ ペンのバジルソテー かぼちゃと揚げの煮物 うまい菜のケチャップ炒め もやしのポン酢和え 人参とエリンギのサラダ 胡瓜とカニカマの酢の物	熱量 481kcal 蛋白質 14g 脂質 20g 炭水化物 58g カルシウム 54mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素、紅麹)、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、塩化Mg、加工澱粉、香辛料抽出物、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に卵・小麦・カニ・大豆・ごま・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。