

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかず4品コース】

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 kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化物 g カルシウム mg 食塩相当量 g	
8月12日 (火)	チキンカツ アサリと玉子の炒め物 小松菜のごま和え オクラとカニカマの酢の物	熱量 361 kcal 蛋白質 16 g 脂質 24 g 炭水化物 21 g カルシウム 93 mg 食塩相当量 1.9 g	加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、酢酸（Na）、グリシン、増粘多糖類、pH調整剤、ソルビット、着色料（紅麹、アナトー）、酵素、ショ糖エステル、乳化剤、香料、酸味料、酒精、トレハロース、酸化防止剤（V、C）（一部にかに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）
8月13日 (水)	エビとあさりのちゃんちゃん焼き ソーセージ 切干大根とひじきの煮物 コーンポテトサラダ	熱量 320 kcal 蛋白質 7 g 脂質 18 g 炭水化物 30 g カルシウム 57 mg 食塩相当量 2.2 g	酢酸（Na）、加工でん粉、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、グリシン、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酒精、ソルビット、酵素、ショ糖エステル、着色料（紅麹、クチナシ）、酸化防止剤（V、C）、香料、酸味料、乳化剤、発色剤（亜硝酸Na）（一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
8月14日 (木)	豚肉の生姜焼き エビとニラの中華炒め 炊き合わせ（人参・こんにゃく・椎茸） いんげんと塩昆布の和え物	熱量 336 kcal 蛋白質 14 g 脂質 20 g 炭水化物 21 g カルシウム 30 mg 食塩相当量 2.6 g	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、酢酸（Na）、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、着色料（カラメル）、pH調整剤、水酸化Ca、酵素、ショ糖エステル、酸化防止剤（V、C）、酒精、香料、酸味料（一部にえび・小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）
8月15日 (金)	メルルーサのみりん風味焼き じゃがいものそぼろあん きんぴられんこん ツナのゴマだれサラダ	熱量 336 kcal 蛋白質 16 g 脂質 21 g 炭水化物 18 g カルシウム 82 mg 食塩相当量 2.2 g	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、酢酸（Na）、グリシン、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酒精、酸味料、酸化防止剤（V、C、亜硫酸塩、V、E、エリソルビン酸Na）、pH調整剤、酵素、ショ糖エステル、V、B1、香辛料、乳化剤、環状オリゴ糖、着色料（アナトー）、香料（一部に小麦・卵・乳成分・落花生・オレンジ・ごま・さば・大豆・鶏肉を含む）

【ご注意】別添付の調味料などの小袋がある場合、電子レンジにかける前に取出してください。

※原材料不足などにより、献立を変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※全てのコースの変更、取消がある場合はお届け前週（水）の17時までにご連絡を下さい。