

# 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
1月12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	
1月13日 (火)	豚皿風 豆腐とカニカマの玉子とじ 焼きそば キャベツの甘酢漬け	熱量 334 kcal 蛋白質 9 g 脂質 22 g 炭水化物 24 g カルシウム 60 mg 食塩相当量 2.5 g	糊料（加工でん粉、増粘多糖類）、酢酸（Na）、グリシン、着色料（カラメル、紅麹、カロチノイド）、調味料（アミノ酸等）、かんすい、加工でん粉、凝固剤、pH調整剤、酵素、ショ糖エステル、ソルビット、香料、酸化防止剤（エリソルビン酸Na、V、C）、酸味料、環状オリゴ糖、酒精、（一部にかに・小麦・卵・乳成分・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）
1月14日 (水)	ミネストローネ風 大根の中華そばろ 人参とさつまあげのきんぴら もやしのマヨネーズ和え	熱量 256 kcal 蛋白質 5 g 脂質 8 g 炭水化物 36 g カルシウム 41 mg 食塩相当量 2.7 g	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、酢酸（Na）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、グリシン、着色料（カラメル）、pH調整剤、酒精、塩化Ca、酵素、ショ糖エステル、酸化防止剤（エリソルビン酸Na）、香辛料、香料、酸味料、環状オリゴ糖、（一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）
1月15日 (木)	牛すき焼き 干しエビと白菜の炒め物 卵の花 さつまいもと枝豆のサラダ	熱量 323 kcal 蛋白質 8 g 脂質 19 g 炭水化物 26 g カルシウム 64 mg 食塩相当量 1.7 g	酢酸（Na）、グリシン、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、水酸化Ca、酒精、酵素、ショ糖エステル、着色料（クチナシ）、酸化防止剤（V、C、エリソルビン酸Na）、pH調整剤、加工でん粉、香辛料、環状オリゴ糖、乳化剤、酸味料、ミョウバン、（一部にえび・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆を含む）
1月16日 (金)	八宝菜（エビ） ソーセージ（トマトソース） 切干大根煮 キャベツとカニカマの豆乳サラダ	熱量 411 kcal 蛋白質 10 g 脂質 30 g 炭水化物 23 g カルシウム 54 mg 食塩相当量 3.5 g	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、酢酸（Na）、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、グリシン、リン酸塩（Na）、pH調整剤、酒精、ソルビット、酵素、ショ糖エステル、着色料（紅麹）、酸化防止剤（V、C）、酸味料、乳化剤、発色剤（亜硝酸Na）、香料、香辛料、（一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）

【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。