

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかず7品コース】

日 付	献 立	食品成分	原材料アレルギー表示
8月18日 (月)	タラフライ 高野の煮物 ペンネのインディアンソテー 牛蒡とちくわの炒め物 もやしとコーンのサラダ 大豆の中華和え しば漬け	熱量 401kcal 蛋白質 13g 脂質 19g 炭水化物 43g カルシウム 56mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、V. B1、V.C.、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビット、ソルbitール、加工澱粉、酵素製剤、香辛料抽出物、酒精、重曹、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・鶏肉・豚肉を含む)
8月19日 (火)	チキンステーキ 切干チャプチェ ひじきと枝豆のソテー かぼちゃとツナの炒り煮 小松菜の青じそ和え 素麺サラダ 金時豆	熱量 389kcal 蛋白質 16g 脂質 13g 炭水化物 49g カルシウム 125mg 食塩相当量 3.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、リン酸塩Na、V. B1、香辛料抽出物、酒精、炭酸Na、炭酸水素Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉を含む)
8月20日 (水)	鰯の塩焼き 春雨の中華炒め ブロッコリーとこんにゃくの炒り煮 インゲンのソテー 黒ごまなます ほうれん草のからし和え なめこのり	熱量 362kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 47g カルシウム 63mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、香料、V. B1、塩化Ca、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)
8月21日 (木)	野菜コロッケ きんぴられんこん がんもの甘酢あんかけ しめじとキャベツの煮物 しらたきのしば和え マカロニサラダ 味付きめかぶ	熱量 383kcal 蛋白質 7g 脂質 18g 炭水化物 48g カルシウム 46mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、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、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、ミョウバン、加工澱粉、香辛料抽出物、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・豚肉・牛肉を含む)
8月22日 (金)	かにシューマイ 麻婆大根 うの花炒り煮 カリフラワーのマリネ ところてん 根菜サラダ 生姜高菜	熱量 375kcal 蛋白質 6g 脂質 18g 炭水化物 46g カルシウム 21mg 食塩相当量 3.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、カラメル色素、紅麴)、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、香料、V. B1、酒精、酢酸Na、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・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。

たべてん便のお問い合わせは、たべてん便受注センター 0120-014-899

月～金 受付時間9:00～17:00まで お気軽にお問合せください。