

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	原材料アレルゲン表示
2月9日 (月)	味噌ソースミニチカツ 牛蒡と舞茸のソテー 野菜角煮の煮物 ブロッコリーのナムル 小松菜の青じそ和え こんにゃくのグリーンイタリアンサラダ ゆずもずく	熱量 409kcal 蛋白質 11g 脂質 19g 炭水化物 46g カルシウム 39mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、甘味料(スクロース、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、アルギニン、ソルビット、加工澱粉、次亜塩素酸Na、酒精、酢酸、水酸化Ca、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛乳を含む)
2月10日 (火)	ブリの照焼 白菜の信田煮 揚げ餃子 春雨と海藻のソテー かぼちゃのサラダ チングン菜のわさび和え 桜漬け	熱量 370kcal 蛋白質 12g 脂質 16g 炭水化物 43g カルシウム 31mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素)、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、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
2月11日 (水)	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	
2月12日 (木)	あじフライ じゃが芋のしその実炒め 蓮根の炒め煮 大豆と昆布の煮物 オクラとピーマンのサラダ ほうれん草の白和え きやらつく	熱量 401kcal 蛋白質 10g 脂質 18g 炭水化物 47g カルシウム 89mg 食塩相当量 3.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素)、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、ソルビット、加工澱粉、酒精、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごまを含む)
2月13日 (金)	肉団子のオーロラソース たまごロール インゲンのマヨソテー さつま芋の甘煮 ビーフンの錦糸和え 菜の花のマリネ 水菜ザーサイ	熱量 384kcal 蛋白質 10g 脂質 18g 炭水化物 44g カルシウム 39mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素)、甘味料(ソルビット)、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、リン酸塩Na、V. B1、くん液、加工澱粉、乳酸Ca、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・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り出し、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。