

# 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
2月23日 (月)	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24日 (火)	タラフライ ミニオムレツ ペンネのコンソメ煮 牛蒡とコーンのオリブソテー もやしと人参のごま和え ピーマンのサラダ 甘酢らっきょう	熱量 410kcal 蛋白質 11g 脂質 18g 炭水化物 49g カルシウム 43mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴)、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、香料、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、酢酸、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
2月25日 (水)	煮込みハンバーグ こんにゃくとしめじの煮物 ビーフンのバターソテー キャベツと椎茸の炒め煮 ほうれん草のマリネ マカロニサラダ 野沢菜なめこ	熱量 395kcal 蛋白質 10g 脂質 16g 炭水化物 51g カルシウム 76mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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、リン酸塩Na、V. B1、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
2月26日 (木)	ホッケの塩焼き チンゲン菜と麩の煮物 野菜コロツケ 大根の炒め煮 春雨とザーサイのポン酢和え きくらげとオクラのマヨサラダ 黒豆	熱量 364kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 46g カルシウム 19mg 食塩相当量 2.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、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、乳化剤、V. B1、塩化Ca、加工澱粉、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・豚肉・牛肉を含む)
2月27日 (金)	鶏のから揚げ 切干きんぴら くずきりのかにかまソテー かぼちゃ入りうの花 しらたきのナムル あおさポテトサラダ つぼ漬け	熱量 435kcal 蛋白質 12g 脂質 19g 炭水化物 52g カルシウム 137mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、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、膨張剤、香料、V. B1、水酸化Ca、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酒精、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・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・キャップにご確認ください。

※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。