

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
4月27日 (月)	海老シューマイ 麻婆なす インゲンと昆布の煮物 しらたきの青じそ炒め 素麺のポン酢サラダ 菜の花わさび和え たくあん	熱量 368kcal 蛋白質 9g 脂質 17g 炭水化物 43g カルシウム 28mg 食塩相当量 3.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(V. B2、カロチノイド、カラメル色素、紅麴)、甘味料(スクロース、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、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、水酸化Ca、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・E7・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
4月28日 (火)	ハムカツ くずきりと舞茸のソテー 茶碗蒸し風 ブロッコリーの中華煮 スパゲティーサラダ 角こんにやくのからし和え 福神なめこ	熱量 387kcal 蛋白質 8g 脂質 19g 炭水化物 45g カルシウム 28mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル色素)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、V. B1、水酸化Ca、くん液、トハラース、リン酸塩Na、加工澱粉、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
4月29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	
4月30日 (木)	鶏肉の南部焼 牛蒡と椎茸の中華ソテー 大根のそぼろ炒め じゃが芋の油煮 小松菜とわかめの酢の物 もやしのマヨサラダ のり佃煮	熱量 362kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 43g カルシウム 55mg 食塩相当量 3.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、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、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
5月1日 (金)	カニクリームコロッケ ビーフンチャップチェ 肉団子のケチャップ煮 かぼちゃのバターソテー きくらげのピーナッツ和え カリフラワーのフレンチサラダ つぼ漬け	熱量 390kcal 蛋白質 10g 脂質 18g 炭水化物 46g カルシウム 53mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(アトー色素、カラメル色素、カロチノイド、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・落花生・E7・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉を含む)

【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。