

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
5月25日 (月)	<p>タラフライ ミニオムレツ マカロニとチンゲン菜のコンソメ煮 カリフラワーの酢の物 もやしと人参のごま和え ゆば風こんにゃく酢味噌和え 昆布佃煮</p>	<p>熱量 390kcal 蛋白質 12g 脂質 18g 炭水化物 45g カルシウム 53mg 食塩相当量 2.7g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト)、甘味料(スクロース、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、トハラース、加工澱粉、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・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)</p>
5月26日 (火)	<p>チキンステーキ 牛蒡の白湯ソテー 高野豆腐のごま煮 春雨の中華炒め ほうれん草の錦糸和え ペンのフレンチサラダ 福神なめこ</p>	<p>熱量 379kcal 蛋白質 16g 脂質 15g 炭水化物 44g カルシウム 104mg 食塩相当量 3.1g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、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、リン酸塩Na、V. B1、クエン酸Na、塩化Ca、香辛料抽出物、酒精、重曹、炭酸Na、炭酸水素Na、加工澱粉、豆腐用凝固剤、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)</p>
5月27日 (水)	<p>ホッケの塩焼き キャベツのみそ炒め じゃがバター インゲンの甘煮 ところてん ブロッコリーのからし和え つぼ漬け</p>	<p>熱量 361kcal 蛋白質 9g 脂質 13g 炭水化物 50g カルシウム 22mg 食塩相当量 1.9g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、クチナン黄色)、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、乳化剤、香料、V. B1、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)</p>
5月28日 (木)	<p>茄子の肉はさみ天 角こんにゃくの炒め物 里芋の煮っころがし くずきりの炒め煮 大豆のわさび和え 卵サラダ オクラと湯葉のお浸し</p>	<p>熱量 388kcal 蛋白質 7g 脂質 18g 炭水化物 49g カルシウム 27mg 食塩相当量 2.3g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸Na)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、水酸化Ca、グリシン、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉を含む)</p>
5月29日 (金)	<p>白身しんじょのあんかけ スパゲティとオクラのソテー 肉団子のケチャップ煮 ひじき炒め煮 小松菜と舞茸の和え物 素麺サラダ 黒豆</p>	<p>熱量 397kcal 蛋白質 12g 脂質 14g 炭水化物 55g カルシウム 48mg 食塩相当量 3g</p>	<p>調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、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、V. B1、加工澱粉、貝Ca、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、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・鶏肉を含む)</p>

【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。