

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10日 (月)	鶏肉の竜田揚げ ちくわと春雨のきんぴら ペンネの中華煮 うの花炒り煮 卵サラダ きくらげとオクラの中華和え つぼ漬け	熱量 407kcal 蛋白質 12g 脂質 17g 炭水化物 49g カルシウム 37mg 食塩相当量 2.6g	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)、酸化防止剤(V.E.、ローズマリー抽出物、V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、V. B1、グリシン、くん液、加工澱粉、香辛料抽出物、酢酸Na、酢酸、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月11日 (火)	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	
8月12日 (水)	豚肉の冷しゃぶ風 椎茸と高野の煮物 かにシューマイ 大根とマッシュルームのソテー ツナ入りポテトサラダ しらたきの錦糸和え のり佃煮	熱量 368kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 41g カルシウム 68mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麹)、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、乳化剤、香料、リン酸Na、V. B1、水酸化Ca、酵素、香辛料抽出物、酒精、重曹、酢酸、加工澱粉、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
8月13日 (木)	あじフライ ミニオムレツ ウインナーのマカロニソテー 牛蒡の炒め煮 インゲンのマヨポン酢和え オニオンサラダ らっきょう漬け	熱量 405kcal 蛋白質 12g 脂質 18g 炭水化物 46g カルシウム 47mg 食塩相当量 2.6g	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(エリソルビン酸Na、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、加工澱粉、酵素、酒精、酢酸、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14日 (金)	トマトソースハンバーグ こんにゃくとしめじの炒め煮 キャベツのおかか煮 くずきりと舞茸のソテー うまい菜のマリネ ピーマンのエリンギサラダ 水菜ザーサイ	熱量 367kcal 蛋白質 8g 脂質 16g 炭水化物 47g カルシウム 87mg 食塩相当量 2.1g	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.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、次亜塩素酸Na、水酸化Ca、乳酸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。