

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17日 (月)	クリームコロッケ スパゲティと舞茸のソテー けんちん炒め しらたきのポン酢炒め もやしのサウザンサラダ 高野の青じそ和え たくあん	熱量 389kcal 蛋白質 10g 脂質 18g 炭水化物 45g カルシウム 64mg 食塩相当量 2.6g	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)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、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、香料、V. B1、水酸化Ca、豆腐用凝固剤、加工澱粉、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、炭酸K、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・E1・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
8月18日 (火)	バーベキュー肉団子 大根とツナの炒め物 インゲンとわかめの煮物 牛蒡コーンソテー カリフラワーのフレンチサラダ 素麺の錦糸和え 福神漬	熱量 391kcal 蛋白質 11g 脂質 20g 炭水化物 40g カルシウム 38mg 食塩相当量 3.5g	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、スクラロース)、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、くん液、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・鶏肉を含む)
8月19日 (水)	メバルの塩焼き キャベツのソース炒め しその実入り茶碗蒸し じゃが芋のバターソテー きくらげのからし和え くずきりのピーナッツサラダ うぐいす豆	熱量 361kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 46g カルシウム 37mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. E.)、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、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・落花生・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉を含む)
8月20日 (木)	鶏のから揚げ焼き鳥風 ビーフンチャプチェ 木綿豆腐の冷奴 かぼちゃのピースソテー マカロニのウインナーサラダ うまい菜のごま和え 昆布佃煮	熱量 398kcal 蛋白質 13g 脂質 21g 炭水化物 38g カルシウム 63mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、膨張剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、セルロース、ソルビット、酵素、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)
8月21日 (金)	かに玉風たまねぎ酢かけ 切干大根の炒め煮 麻婆こんにゃく ブロッコリーのコンソメ煮 ひじきのシーザーサラダ ところてん ザーサイ	熱量 366kcal 蛋白質 7g 脂質 16g 炭水化物 44g カルシウム 148mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル色素、紅麹)、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、V. B1、塩化Mg、くん液、塩化Ca、加工澱粉、酒精、水酸化Ca、炭酸Ca、乳酸Ca、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)

【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。