

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31日 (月)	海老しんじょの天ぷら くずきりのバターソテー がんもの煮物 カリフラワーの青じそ炒め かぼちゃのタルタルサラダ ビーフンとツナの中華和え 野沢菜昆布	熱量 412kcal 蛋白質 8g 脂質 21g 炭水化物 45g カルシウム 57mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト、紅麴)、甘味料(スクラロース)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、グリシン、トレハロース、加工澱粉、貝Ca、香辛料抽出物、酢酸Na、酢酸、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・エビ・大豆・ごま・さば・セラチン・豚肉を含む)
9月1日 (火)	豚肉の焼肉風 スパゲティのインディアンソテー じゃが芋の煮物 しらたきと揚げの酢の物 もやしと人参のごま和え マカロニサラダ 福神なめこ	熱量 428kcal 蛋白質 14g 脂質 18g 炭水化物 51g カルシウム 59mg 食塩相当量 2.3g	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、V. B1、塩化Mg、水酸化Ca、香辛料抽出物、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・もも・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月2日 (水)	かにシューマイ 大根のそぼろ炒め 野菜角煮の煮物 椎茸と春雨のソテー 小松菜のからし和え レタスの海藻サラダ うずら豆	熱量 408kcal 蛋白質 8g 脂質 19g 炭水化物 48g カルシウム 137mg 食塩相当量 3.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト、カラメル色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、V. B1、クエン酸、リン酸Ca、加工澱粉、硫酸Ca、香辛料抽出物、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月3日 (木)	肉団子の甘辛煮 レンコンときくらげのソテー 春巻き インゲンのポン酢炒め ブロッコリーのフレンチサラダ うまい菜と舞茸の和え物 味付きめかぶ	熱量 386kcal 蛋白質 9g 脂質 17g 炭水化物 46g カルシウム 27mg 食塩相当量 3.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、ソルビット、ミウバン、加工澱粉、次亜塩素酸Na、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)
9月4日 (金)	ホッケの塩焼き こんにやくチャプチェ 豆腐田楽 オクラと切干のナムル 牛蒡のわさび和え しめじとピーマンの酢の物 桜漬け	熱量 366kcal 蛋白質 11g 脂質 15g 炭水化物 45g カルシウム 147mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト)、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、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、酒精、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に卵・小麦・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。