

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかずコース】

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
2月22日 (月)	マヨソースハンバーグ 二色こんにゃくの炒め物 三角春巻き かぼちゃとふきの煮物 小松菜の梅肉和え キャロットサラダ 昆布佃煮	熱量 374kcal 蛋白質 9g 脂質 17g 炭水化物 44g カルシウム 116mg 食塩相当量 3.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、果実色素)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. C)、増粘剤(アルギン酸Na、増粘多糖類)、酒精、グリシン、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、乳酸Ca、水酸化Ca、酸味料、香料、リン酸塩(Na)、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
2月23日 (火)	祝日のため、 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	
2月24日 (水)	鶏肉と玉葱のソース炒め 白菜とインゲンの煮物 かにシューマイ ブロッコリーとハムのソテー ビーフと椎茸のサラダ 玉葱とカニかまのゆかり和え ゆずもずく	熱量 376kcal 蛋白質 14g 脂質 14g 炭水化物 46g カルシウム 52mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、コチニール、紅麹、カロチノイド)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. C)、増粘多糖類、酒精、グリシン、ソルビット、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、炭酸Ca、酸味料、香料、リン酸塩(Na)、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・えび・かに・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
2月25日 (木)	さばの塩焼き きくらげのおかか煮 蓮根天ぷら もやしとメンマの炒め物 ツナ入りポテトサラダ 二色キャベツの青じそ和え かっぱ漬	熱量 384kcal 蛋白質 12g 脂質 18g 炭水化物 40g カルシウム 32mg 食塩相当量 2.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン、クチナシ、野菜色素、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. C)、増粘多糖類、加工澱粉、酵素、グリシン、トレハロース、V. B1、ミョウバン、メタリン酸Na、酢酸Na、酸味料、膨張剤、乳化剤、香料、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・鶏肉・りんごを含む)
2月26日 (金)	すき焼き風フライ(ウスターソース別添) カリフラワーの高菜炒め さつま芋と椎茸の煮物 ピーマンの卵炒め ほうれん草のからし和え スパゲティサラダ わらびと揚げの酢の物	熱量 421kcal 蛋白質 15g 脂質 21g 炭水化物 39g カルシウム 61mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン、カラメル、ココア、銅葉緑素)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸塩)、酸化防止剤(V. C)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酵素、グリシン、ソルビット、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、豆腐用凝固剤、水酸化Ca、酸味料、乳化剤、香料、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・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り出してください。

※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。