

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24日 (月)	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25日 (火)	タラフライ けんちん煮 茶碗蒸し風 きくらげのわさび菜炒め 白菜とわかめの梅肉和え オニオンサラダ うぐいす豆	熱量 385kcal 蛋白質 11g 脂質 19g 炭水化物 41g カルシウム 30mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイド色素)、保存料(ソルビン酸K)、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、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・りんごを含む)
2月26日 (水)	ミートソースハンバーグ ミニオムレツ おろし醤油揚げ団子 インゲンのおかかまぶし 高野のゆかり和え スパゲティサラダ 味付きザーサイ	熱量 377kcal 蛋白質 14g 脂質 17g 炭水化物 40g カルシウム 101mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイド色素、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、乳化剤、香料、リン酸塩Na、安定剤、V. B1、トランス脂肪酸、加工澱粉、香辛料抽出物、炭酸K、乳酸Ca、塩化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)
2月27日 (木)	白身しんじょの甘酢あんかけ くず切りのソース炒め ひじきと枝豆のソテー チンゲン菜の煮浸し かぼちゃのタルタルサラダ ブロッコリーのからし和え たくあん	熱量 363kcal 蛋白質 6g 脂質 15g 炭水化物 50g カルシウム 51mg 食塩相当量 3.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド色素)、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、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、ソルビット、加工澱粉、貝Ca、香辛料抽出物、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)
2月28日 (金)	揚げ豚シューマイ じゃがピース中華ソテー マカロニのケチャップ煮 大根とさつま揚げの煮物 小松菜の錦糸和え 牛蒡のシーザーサラダ 甘酢らっきよ	熱量 406kcal 蛋白質 8g 脂質 20g 炭水化物 48g カルシウム 35mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド色素)、保存料(ポリリン)、甘味料(ステビア、甘草、アセスルファムK)、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、炭酸Ca、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・キャップにご確認ください。

※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。