

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
5月19日 (月)	煮込みチーズソースハンバーグ ミニオムレツ 揚げかにシューマイ 蓮根とエリンギのソテー 白菜のわさび和え くずきりのフレンチサラダ しその実めかぶ	熱量 378kcal 蛋白質 9g 脂質 18g 炭水化物 44g カルシウム 22mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴)、保存料(ソルビン酸K、ポリリン)、甘味料(ステビア、甘草、アセスルファムK、スクラロース)、漂白剤(亜硫酸Na)、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、リン酸塩Na、V. B1、ソルビット、ミウバン、加工澱粉、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・さば・もも・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
5月20日 (火)	あじフライ マカロニとマッシュルームのソテー じゃがバター 茄子の煮浸し インゲンの生姜醤油和え 素麺サラダ ゆば風こんにゃくの甘酢和え	熱量 419kcal 蛋白質 12g 脂質 19g 炭水化物 49g カルシウム 39mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、酸化防止剤(V.C.、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、V. B1、トハラコース、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごまを含む)
5月21日 (水)	豚肉の冷しゃぶ風 春雨の中華ソテー けんちん炒め煮 牛蒡のそぼろ炒め クリーミーエッグ ブロッコリーの青じそサラダ 桜漬け	熱量 371kcal 蛋白質 13g 脂質 17g 炭水化物 40g カルシウム 71mg 食塩相当量 3.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、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、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、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・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
5月22日 (木)	鱈の塩焼き 切干の炒め物 かぼちゃとコーンのソテー 小松菜のお浸し ピーマンののり和え ところてん 昆布豆	熱量 365kcal 蛋白質 15g 脂質 16g 炭水化物 38g カルシウム 128mg 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.)、酸味料、V. B1、豆腐用凝固剤、ソルビット、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・小麦・大豆・さけ・鶏肉・豚肉を含む)
5月23日 (金)	野菜コロッケ さつま揚げとチンゲン菜のソース炒め 大豆のみそ煮 パプリカナムル カリフラワーのしば和え 卵サラダ 甘酢らっきょう	熱量 378kcal 蛋白質 8g 脂質 19g 炭水化物 42g カルシウム 24mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、V. B1、キシロース、グリシン、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・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。