

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26日 (月)	白身梅しそフライ スパゲティの中華ソテー 野菜角煮の煮物 大根と椎茸の炒め物 ひじきとツナのサラダ インゲンのわさび和え ずいき	熱量 388kcal 蛋白質 11g 脂質 17g 炭水化物 46g カルシウム 41mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、グリシン、加工澱粉、酒精、水酸化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・牛肉を含む)
5月27日 (火)	肉団子のバーベキューマヨソース きくらげのソテー 茶碗蒸し風 しらたきのケチャップソテー 二色キャベツのごま和え ツイストマカロニのシーザーサラダ ゆずもずく	熱量 399kcal 蛋白質 12g 脂質 19g 炭水化物 43g カルシウム 71mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素)、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、水酸化Ca、くん液、ソルビット、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・りんご・鶏肉・牛肉を含む)
5月28日 (水)	あじの塩焼き チンゲン菜とマッシュルームのソテー 高野の磯辺天 ちくわとビーフンのきんぴら 菜の花の酢の物 春雨ナムル つぼ漬け	熱量 369kcal 蛋白質 13g 脂質 14g 炭水化物 45g カルシウム 31mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、膨張剤、乳化剤、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、トレハロース、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、炭酸Ca、乳酸Ca、豆腐用凝固剤、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)
5月29日 (木)	お好みソースミンチカツ 白菜の信田煮 木綿豆腐の冷奴 カリフラワーの生姜炒め 小松菜のピーナッツ和え オニオンサラダ オクラと湯葉のお浸し	熱量 371kcal 蛋白質 11g 脂質 19g 炭水化物 39g カルシウム 54mg 食塩相当量 1.9g	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)、漂白剤(亜硫酸Na)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、グリシン、加工澱粉、塩化Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・小麦・落花生・大豆・ごま・もも・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
5月30日 (金)	おろしポン酢かに玉風 野菜天ぷら 牛蒡のそぼろ炒め 切干のバターソテー くずきりの中華和え チンゲン菜のサウザンサラダ うぐいす豆	熱量 395kcal 蛋白質 8g 脂質 18g 炭水化物 51g カルシウム 104mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、紅麴)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、トレハロース、加工澱粉、香辛料抽出物、炭酸Ca、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・さば・りんご・ゼラチン・鶏肉を含む)

【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。