

おかやまコープ たべてん便 献立表【御弁当コース】 ※「岡山県産こしひかり」が使用されています。

日付	献立	食品成分	原材料アレルゲン表示
4月28日 (月)	タラフライ 菜の花と高野の炒め煮 ツイストマカロニのインディアンソテー 小松菜のイタリアンサラダ しば漬け 白飯	熱量 519kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 85g カルシウム 57mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、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、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビット、酒精、重曹、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
4月29日 (火)	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	
4月30日 (水)	鱒の塩焼き 春雨の油炒め 揚げ団子 ところてん 昆布佃煮 白飯	熱量 461kcal 蛋白質 15g 脂質 10g 炭水化物 76g カルシウム 14mg 食塩相当量 2.1g	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)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、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・さけ・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
5月1日 (木)	野菜コロッケ きんぴらごぼう 木綿豆腐の冷奴 しらたきと錦糸の和え物 きやらつく 白飯	熱量 473kcal 蛋白質 9g 脂質 12g 炭水化物 80g カルシウム 73mg 食塩相当量 1.9g	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)、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、V. B1、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物、酢酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
5月2日 (金)	海鮮シューマイ 麻婆大根 野菜角煮の煮物 大豆の中華和え 生姜高菜 いなり寿司	熱量 493kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 74g カルシウム 20mg 食塩相当量 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、紅麴)、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、香料、V. B1、グリシン、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・E1・カニ・大豆・ごま・セラチン・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。