

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	原材料アレルギー表示
7月14日 (月)	お好みソースチキンカツ インゲンの煮物 昆布の炒め煮 マカロニサラダ しその実なめこ 白飯	熱量 483kcal 蛋白質 12g 脂質 15g 炭水化物 73g カルシウム 61mg 食塩相当量 2g	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.、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、豆腐用凝固剤、グリシン、ソルビット、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・もも・りんご・鶏肉・豚肉を含む)
7月15日 (火)	さばの塩焼き ビーフンのバターソテー 焼き豆腐の煮物 あおさポテトサラダ うぐいす豆 白飯	熱量 478kcal 蛋白質 15g 脂質 13g 炭水化物 74g カルシウム 43mg 食塩相当量 1.5g	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.、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、豆腐用凝固剤、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・鶏肉・豚肉を含む)
7月16日 (水)	牛肉のしゃぶしゃぶ風 角コンニャクの煮物 揚げかにシューマイ 素麺サラダ のり高菜 白飯	熱量 536kcal 蛋白質 13g 脂質 18g 炭水化物 79g カルシウム 51mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、カラメル色素、紅麴)、保存料(ソルビン酸K)、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、水酸化Ca、ソルビット、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月17日 (木)	あじフライ くずきりと舞茸のソテー 高野の煮物 ごまスパゲティサラダ 味付きザーサイ 白飯	熱量 513kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 63mg 食塩相当量 1.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草、スクロース)、酸化防止剤(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、グリセリン脂肪酸エステル、塩化Ca、加工澱粉、香辛料抽出物、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・さけを含む)
7月18日 (金)	トマトソースハンバーグ ミニオムレツ かぼちゃの甘辛油炒め もろきゅう たくあん しそひじきご飯	熱量 457kcal 蛋白質 9g 脂質 12g 炭水化物 76g カルシウム 36mg 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、ラック)、保存料(ソルビン酸K)、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、リン酸塩Na、V. B1、ソルビット、加工澱粉、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。