

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28日 (月)	ハムカツ キャベツとしめじのソテー かにシューマイ ピーマンのナムル 高菜漬 白飯	熱量 489kcal 蛋白質 10g 脂質 15g 炭水化物 76g カルシウム 45mg 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、紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、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、くん液、ソルビット、トレハロース、リン酸塩Na、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・E.C.・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
7月29日 (火)	あじの塩焼き 切干煮 うの花の炒り煮 スパゲティサラダ 昆布豆 白飯	熱量 498kcal 蛋白質 18g 脂質 10g 炭水化物 82g カルシウム 108mg 食塩相当量 2.1g	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.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、香辛料抽出物、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
7月30日 (水)	ハンバーグ マカロニのバターソテー じゃが芋の甘煮 小松菜のからし和え わさび菜お浸し いなり寿司	熱量 543kcal 蛋白質 18g 脂質 15g 炭水化物 81g カルシウム 78mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、コア色素)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草、ソルビット)、酸化防止剤(V.C.)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、トレハロース、ヨウ化、マリン酸Na、加工澱粉、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・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月31日 (木)	いか彩り野菜フライ きんぴらごぼう ソース厚揚げ焼き 卵サラダ きょうろつく 白飯	熱量 486kcal 蛋白質 10g 脂質 14g 炭水化物 77g カルシウム 79mg 食塩相当量 1.7g	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)、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、グリシン、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酢酸Na、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・イカ・ごま・さけを含む)
8月1日 (金)	鶏肉の南部焼 くずきりの油炒め 高野の煮物 大根サラダ たくあん 白飯	熱量 468kcal 蛋白質 16g 脂質 12g 炭水化物 73g カルシウム 64mg 食塩相当量 2.6g	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、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・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。