

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
8月25日 (月)	おろしポン酢ミンチカツ インゲンの醤油バターソテー 玉子ロール ほうれん草のからし和え らっきょう漬け 巻寿司	熱量 492kcal 蛋白質 11g 脂質 14g 炭水化物 77g カルシウム 58mg 食塩相当量 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、コチニール)、甘味料(ステビア、ソルビット、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、アルギニン、塩化Ca、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・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月26日 (火)	さばの塩焼き チンゲン菜の信田煮 かぼちゃと竹の子の煮物 ところてん 昆布豆 白飯	熱量 481kcal 蛋白質 14g 脂質 11g 炭水化物 78g カルシウム 15mg 食塩相当量 1.7g	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)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、ソルビット、ミウバン、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
8月27日 (水)	豚肉のバーベキューソテー ツイストマカロニの炒め物 揚げかにシューマイ 素麺錦糸サラダ 桜漬け 白飯	熱量 536kcal 蛋白質 16g 脂質 18g 炭水化物 76g カルシウム 24mg 食塩相当量 2.7g	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)、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、リン酸塩Na、V. B1、酵素、香辛料抽出物、酒精、硫酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月28日 (木)	あじフライ じゃが芋のしその実炒め がんもの煮物 しらたきの酢の物 ピリ辛こんにゃく 白飯	熱量 491kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 73g カルシウム 42mg 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)、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、水酸化Ca、苦味料、ソルビット、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さばを含む)
8月29日 (金)	オーロラハンバーグ スパゲティのタルタルソテー 春巻き 二色キャベツのイタリアンサラダ わさび菜お浸し 白飯	熱量 532kcal 蛋白質 16g 脂質 16g 炭水化物 79g カルシウム 82mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ソルビット、スクラロース、甘草)、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、安定剤、トハラロース、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・さけ・りんご・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。