

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
9月8日 (月)	煮込みハンバーグ ミニオムレツ けんちん炒め カリフラワーのしば和え 甘酢らっきょ 白飯	熱量 512kcal 蛋白質 11g 脂質 16g 炭水化物 78g カルシウム 20mg 食塩相当量 1.7g	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)、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、リン酸塩Na、V. B1、加工澱粉、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・鶏肉・豚肉を含む)
9月9日 (火)	海老しんじょの天ぷら 春雨の中華ソテー じゃがバター ところてん 昆布豆 しそひじきご飯	熱量 506kcal 蛋白質 10g 脂質 15g 炭水化物 81g カルシウム 56mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、ラック、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、ソルビット、トレハロース、塩化Ca、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・エビ・大豆・ごま・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月10日 (水)	肉団子の酢豚風 切干の信田炒め煮 大豆とわかめの煮物 ブロッコリーの青じそサラダ 酢味噌ゆば風こんにゃく 白飯	熱量 526kcal 蛋白質 15g 脂質 13g 炭水化物 86g カルシウム 115mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、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、V. B1、豆腐用凝固剤、トレハロース、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・さば・鶏肉を含む)
9月11日 (木)	鱒の塩焼き さつま揚げとチンゲン菜の炒め物 揚げシューマイ 素麺の錦糸和え 桜漬け 白飯	熱量 490kcal 蛋白質 17g 脂質 12g 炭水化物 75g カルシウム 28mg 食塩相当量 2.5g	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)、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、加工澱粉、キシロース、炭酸Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・ゼラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月12日 (金)	野菜コロッケ マカロニとマッシュルームのソテー かぼちゃのごま炒め ピーマンののり和え しその実めかぶ 白飯	熱量 506kcal 蛋白質 10g 脂質 14g 炭水化物 83g カルシウム 39mg 食塩相当量 1.8g	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、スクラロース)、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、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。