

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22日 (月)	鶏のから揚げタルタルソース しめじと大根の炒め物 かにシューマイ しらたきの錦糸和え たくあん 白飯	熱量 505kcal 蛋白質 10g 脂質 15g 炭水化物 81g カルシウム 51mg 食塩相当量 2.2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、紅麴)、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、膨張剤、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、水酸化Ca、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・E.C.・カニ・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
9月23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	
9月24日 (水)	豆腐ハンバーグ ウインナーとマカロニのソテー うの花炒り煮 卵サラダ 黒豆 白飯	熱量 537kcal 蛋白質 17g 脂質 16g 炭水化物 79g カルシウム 204mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素)、発色剤(亜硝酸Na)、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、グリシン、加工澱粉、貝Ca、酵素、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・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
9月25日 (木)	いかと彩り野菜のフライ 牛蒡と椎茸のソテー かぼちゃのごま炒め インゲンの青じそマヨサラダ きやらつく たぬきご飯	熱量 513kcal 蛋白質 10g 脂質 16g 炭水化物 80g カルシウム 38mg 食塩相当量 3.0g	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)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、V. B1、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・イカ・ごま・さばを含む)
9月26日 (金)	豚肉の南部焼 くず切りチャプチェ じゃがバター スパゲティサラダ 生姜高菜 白飯	熱量 488kcal 蛋白質 12g 脂質 14g 炭水化物 77g カルシウム 32mg 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、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、V. B1、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・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。