

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
10月6日 (月)	肉団子の南部焼 じゃが芋のバターソテー ちくわの天ぷら なます うぐいす豆 白飯	熱量 528kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 83g カルシウム 52mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、トレハロース、加工澱粉、酒精、乳酸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)
10月7日 (火)	タラフライ きくらげ入りけんちん煮 茶碗蒸し風 牛蒡のシーザーサラダ 味付きザーサイ 白飯	熱量 503kcal 蛋白質 14g 脂質 14g 炭水化物 78g カルシウム 31mg 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、紅麴)、保存料(ポリリン)、甘味料(ステビア、甘草、アセスルファムK、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、豆腐用凝固剤、塩化Ca、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・大豆・ごま・さけ・鶏肉を含む)
10月8日 (水)	デミグラス豆腐ハンバーグ 野菜のかき揚げ マカロニのインディアンソテー キャベツのごま和え たくあん 白飯	熱量 528kcal 蛋白質 13g 脂質 16g 炭水化物 81g カルシウム 225mg 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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、貝Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
10月9日 (木)	かに玉風きのこ甘酢 チャプチェ ソース厚揚げ焼き インゲンののり和え 高菜なめこ 白飯	熱量 482kcal 蛋白質 10g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 95mg 食塩相当量 2g	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.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、ソルビット、加工澱粉、酵素、酒精、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・鶏肉を含む)
10月10日 (金)	味噌ソース揚げシューマイ たまごロール ひじきと枝豆のソテー ビーフンの白湯サラダ 甘酢らっきょう 巻寿司	熱量 485kcal 蛋白質 10g 脂質 15g 炭水化物 75g カルシウム 47mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、コチニール)、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、V. B1、加工澱粉、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・セラチン・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。