

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20日 (月)	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	
7月21日 (火)	コロッケ 角こんにゃくの煮物 スパゲティとオクラのソテー しらたきのからし和え つぼ漬け 巻寿司	熱量 480kcal 蛋白質 11g 脂質 9g 炭水化物 76g カルシウム 55mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、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、香料、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・大豆・ごまを含む)
7月22日 (水)	さわらの塩焼き けんちん煮 肉団子のケチャップ炒め 大豆の青じそ和え わさび菜お浸し 白飯	熱量 460kcal 蛋白質 17g 脂質 8g 炭水化物 66g カルシウム 44mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、増粘剤(キサンタン)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
7月23日 (木)	豚肉のバーベキューソテー ウィンナーとビーフンのソテー 高野のごま煮 ポテトサラダ 福神なめこ 白飯	熱量 488kcal 蛋白質 15g 脂質 13g 炭水化物 76g カルシウム 63mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、発色剤(亜硝酸Na)、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、くん液、酵素、香辛料抽出物、重曹、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)
7月24日 (金)	タラフライ キャベツのみそ炒め 里芋の煮っころがし ペンネのフレンチサラダ うずら豆 白飯	熱量 485kcal 蛋白質 10g 脂質 9g 炭水化物 89g カルシウム 33mg 食塩相当量 1.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチンを含む)

【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。