

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26日 (月)	海老しんじょの天ぷら くずきりのバターソテー 豆腐田楽 ピーマンのかにかまサラダ 野沢菜昆布 白飯	熱量 496kcal 蛋白質 10g 脂質 14g 炭水化物 80g カルシウム 98mg 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、紅麹)、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、グリシン、トレハロース、加工澱粉、貝Ca、酒精、酢酸Na、炭酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・Eヒ・カニ・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉を含む)
10月27日 (火)	豚肉の焼肉風 大根とツナの甘辛炒め じゃが芋と昆布の煮物 マカロニサラダ 福神漬 白飯	熱量 485kcal 蛋白質 13g 脂質 15g 炭水化物 71g カルシウム 24mg 食塩相当量 1.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド)、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、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・もも・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
10月28日 (水)	かにシューマイ スパゲティのインディアンソテー 春巻き 青菜のからし和え うぐいす豆 そばろご飯	熱量 523kcal 蛋白質 18g 脂質 15g 炭水化物 77g カルシウム 85mg 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、紅麹)、甘味料(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、ソルビット、加工澱粉、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に卵・小麦・カニ・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
10月29日 (木)	牛肉コロッケ レンコンときくらげのソテー 野菜角煮の煮物 ビーフンの中華和え 味付きめかぶ 白飯	熱量 477kcal 蛋白質 8g 脂質 13g 炭水化物 79g カルシウム 69mg 食塩相当量 2g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麹)、甘味料(スクラロース)、漂白剤(次亜硫酸Na)、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、ミョウバン、リン酸Ca、加工澱粉、酢酸、硫酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・ゼラチン・魚醤(魚介類)・牛肉を含む)
10月30日 (金)	ホッケの塩焼き こんにゃくチャプチェ 麩と椎茸の煮物 かぼちゃのタルタルサラダ かっぱ漬 白飯	熱量 475kcal 蛋白質 12g 脂質 12g 炭水化物 78g カルシウム 50mg 食塩相当量 1.7g	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、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、香辛料抽出物、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)

【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。