

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかず7品コース】

日 付	献 立	食品成分	原材料アレルギー表示
7月28日 (月)	ハムカツ キャベツとしめじのソテー かにシューマイ ピーマンのナムル しらたきと錦糸の和え物 根菜サラダ 高菜漬	熱量 383kcal 蛋白質 10g 脂質 18g 炭水化物 44g カルシウム 50mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素、紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、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、くん液、ソルビット、トレハロース、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・E.C.・か・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
7月29日 (火)	あじの塩焼き 切干煮 うの花の炒り煮 かぼちゃのしその実炒め スパゲティサラダ 菜の花のごま和え 昆布豆	熱量 386kcal 蛋白質 16g 脂質 14g 炭水化物 48g カルシウム 121mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(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、ソルビット、加工澱粉、香辛料抽出物、酒精、水酸化Ca、pH調整剤 (一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉を含む)
7月30日 (水)	ハンバーグ マカロニのバターソテー じゃが芋の甘煮 きくらげのコンソメ炒め煮 小松菜のからし和え インゲンのしょうゆマヨサラダ わさび菜お浸し	熱量 401kcal 蛋白質 12g 脂質 16g 炭水化物 51g カルシウム 82mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素、ココア色素)、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.)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、香料、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、トレハロース、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・さば・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月31日 (木)	いか彩り野菜フライ きんぴらごぼう ソース厚揚げ焼き ほうれん草と揚げの煮物 三色こんにゃくのゆかり和え 卵サラダ きょうろつく	熱量 389kcal 蛋白質 11g 脂質 19g 炭水化物 43g カルシウム 103mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カラメル色素)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸味料、V. B1、豆腐用凝固剤、グリシン、加工澱粉、酵素、香辛料抽出物、酢酸Na、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・か・ごまを含む)
8月1日 (金)	鶏肉の南部焼 くずきりの油炒め 高野の煮物 ケチャップ肉団子 チンゲン菜のわさび和え 大根サラダ たくあん	熱量 371kcal 蛋白質 15g 脂質 15g 炭水化物 42g カルシウム 74mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(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、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビット、加工澱粉、酒精、重曹、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・ゼラチン・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。

たべてん便のお問い合わせは、たべてん便受注センター 0120-014-899

月～金 受付時間9:00～17:00まで お気軽にお問合せください。