

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
8月25日 (月)	おろしポン酢ミンチカツ インゲンの醤油バターソテー 玉子ロール 椎茸と高野の煮物 ほうれん草のからし和え きくらげの中華サラダ らっきょう漬け	熱量 387kcal 蛋白質 10g 脂質 16g 炭水化物 48g カルシウム 72mg 食塩相当量 2.8g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド色素)、甘味料(ステビア、ソルビット、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、アルギン、グリセリン脂肪酸エステル、塩化Ca、加工澱粉、香辛料抽出物、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・さば・鶏肉・牛肉を含む)
8月26日 (火)	さばの塩焼き チンゲン菜の信田煮 かぼちゃと竹の子の煮物 きんぴられんこん 切干のシーザーサラダ ところてん 昆布豆	熱量 380kcal 蛋白質 13g 脂質 14g 炭水化物 49g カルシウム 68mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイド色素)、漂白剤(亜硫酸Na)、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、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、くん液、ソルビット、ミウバン、香辛料抽出物、酒精、乳酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
8月27日 (水)	豚肉のバーベキューソテー ツイストマカロニの炒め物 揚げかにシューマイ 大根とツナの油炒め 白菜のゆかり和え 素麺錦糸サラダ 桜漬け	熱量 439kcal 蛋白質 13g 脂質 22g 炭水化物 44g カルシウム 30mg 食塩相当量 3.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド色素、紅麴)、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、酵素、香辛料抽出物、酒精、硫酸Ca、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・牛肉を含む)
8月28日 (木)	あじフライ じゃが芋のしその実炒め がんもの煮物 ブロッコリーの炒め煮 牛蒡のフレンチサラダ しらたきの酢の物 ピリ辛こんにゃく	熱量 368kcal 蛋白質 11g 脂質 18g 炭水化物 40g カルシウム 49mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド色素)、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、リン酸塩Na、V. B1、水酸化Ca、苦味料、ソルビット、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・セラチンを含む)
8月29日 (金)	オーロラハンバーグ スパゲティのタルタルソテー 春巻き もやしのマリネ くずきりとオクラの青じそ和え 二色キャベツのイタリアンサラダ わさび菜お浸し	熱量 414kcal 蛋白質 13g 脂質 20g 炭水化物 44g カルシウム 85mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイド色素)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ソルビット、スクロース、甘草)、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、安定剤、V. B1、トレハロース、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・さば・りんご・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。

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。