

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
9月8日 (月)	煮込みハンバーグ ミニオムレツ けんちん炒め 茄子の煮浸し カリフラワーのしば和え 卵サラダ 甘酢らっきょ	熱量 397kcal 蛋白質 11g 脂質 18g 炭水化物 45g カルシウム 18mg 食塩相当量 2.6g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、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、乳化剤、リン酸塩Na、V. B1、豆腐用凝固剤、グリシン、加工澱粉、香辛料抽出物、酢酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
9月9日 (火)	海老しんじょの天ぷら 春雨の中華ソテー じゃがバター 牛蒡の煮物 ところてん インゲンのおろし和え 昆布豆	熱量 416kcal 蛋白質 7g 脂質 19g 炭水化物 53g カルシウム 67mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素、紅麴)、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、トレハロース、塩化Ca、香辛料抽出物、酒精、酢酸Na、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月10日 (水)	肉団子の酢豚風 切干の信田炒め煮 大豆とわかめの煮物 パプリカのナムル ブロッコリーの青じそサラダ クリーミーエッグ 酢味噌ゆば風こんにゃく	熱量 425kcal 蛋白質 14g 脂質 18g 炭水化物 51g カルシウム 122mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、紅麴)、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、豆腐用凝固剤、トレハロース、加工澱粉、酒精、水酸化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉を含む)
9月11日 (木)	鰯の塩焼き さつま揚げとチンゲン菜の炒め物 揚げシューマイ 蓮根のそぼろ炒め煮 白菜のフレンチサラダ 素麺の錦糸和え 桜漬け	熱量 382kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 45g カルシウム 19mg 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)、漂白剤(亜硫酸Na)、甘味料(ステビア、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、香料、リン酸塩Na、V. B1、キシロース、ミョウバン、加工澱粉、炭酸Ca、pH調整剤(一部に卵・小麦・大豆・ごま・さけ・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月12日 (金)	野菜コロッケ マカロニとマッシュルームのソテー かぼちゃのごま炒め 小松菜のお浸し ピーマンののり和え くずきりのチョレギサラダ しその実めかぶ	熱量 412kcal 蛋白質 8g 脂質 19g 炭水化物 50g カルシウム 33mg 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)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、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、乳化剤、香料、V. B1、ソルビット、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。