

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15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	
9月16日 (火)	味噌ソースミンチカツ チンゲン菜とエリンギのガーリックソテー 茶碗蒸し風 ちくわとこんにゃくのきんぴら かぼちゃのごま和え ポテトサラダ ゆずもずく	熱量 395kcal 蛋白質 10g 脂質 18g 炭水化物 46g カルシウム 35mg 食塩相当量 2.9g	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、膨張剤、乳化剤、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、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・牛肉を含む)
9月17日 (水)	海老シューマイ 野菜のかき揚げ 高野の煮物 カリフラワーの酢の物 ペンネのフレンチサラダ 小松菜のからし和え つぼ漬け	熱量 370kcal 蛋白質 7g 脂質 16g 炭水化物 48g カルシウム 43mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、クチナシ黄色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、膨張剤、香料、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、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・E1・カニ・大豆・ごま・さば・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)
9月18日 (木)	サイコロハムのバーベキュー焼き キャベツの信田煮 切干の鶏がら炒め インゲンのオリブソテー ところてん オニオンサラダ 金時豆	熱量 420kcal 蛋白質 11g 脂質 21g 炭水化物 47g カルシウム 121mg 食塩相当量 2.9g	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)、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、豆腐用凝固剤、加工澱粉、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
9月19日 (金)	かに玉の天ぷら きくらげの油炒め わかめと麩の煮物 ひじきのケチャップソテー 牛蒡の青じそ和え 春雨サラダ オクラと湯葉のお浸し	熱量 385kcal 蛋白質 6g 脂質 17g 炭水化物 49g カルシウム 75mg 食塩相当量 2.1g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C.)、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、グリシン、トハラース、加工澱粉、香辛料抽出物、炭酸Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・カニ・大豆・ごま・さばを含む)

【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。