

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
10月13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	
10月14日 (火)	鶏肉のバーベキューソテー きくらげチャップチェ ペンのコンソメ煮 かぼちゃとコーンのバターソテー 小松菜の錦糸和え しらたきのサウザンサラダ 昆布佃煮	熱量 365kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 48g カルシウム 58mg 食塩相当量 2.9g	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)、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、ソルビット、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
10月15日 (水)	さわらの塩焼き 切干煮 野菜コロッケ ピーマンとくずきりの炒め物 もやしのオーロラサラダ ビーフンのごま和え 桜漬け	熱量 393kcal 蛋白質 14g 脂質 16g 炭水化物 46g カルシウム 98mg 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)、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、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、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・さけを含む)
10月16日 (木)	茄子の肉はさみ天ぷら きんぴらごぼう 木綿豆腐の冷奴 大根と舞茸の煮物 ほうれん草とわかめの酢の物 根菜サラダ 金時豆	熱量 401kcal 蛋白質 10g 脂質 19g 炭水化物 45g カルシウム 98mg 食塩相当量 1.9g	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)、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、豆腐用凝固剤、香辛料抽出物、次亜塩素酸Na、酒精、酢酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
10月17日 (金)	かにシューマイ 春雨のシャンタンソテー 肉団子のケチャップ煮 カリフラワーのマリネ 大豆の中華和え ポテトサラダ 福神なめこ	熱量 374kcal 蛋白質 11g 脂質 17g 炭水化物 43g カルシウム 25mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(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、V. B1、香辛料抽出物、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・りんご・ゼラチン・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。