

おかやまコープ たべてん便 献立表【御弁当コース】 ※「岡山県産こしひかり」が使用されています。

日付	献立	食品成分	原材料アレルギー表示
8月19日 (月)	バーベキューチキン マカロニのソース炒め けんちん炒め しらたきのごま和え しば漬け 白飯	熱量 486kcal 蛋白質 16g 脂質 10g 炭水化物 81g カルシウム 49mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、酸味料、乳化剤、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、貝殻Ca、ソルビット、加工澱粉、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉を含む)
8月20日 (火)	海老しんじょの天ぷら きんぴらごぼう 木綿豆腐の冷奴 くずきりの中華和え ずいき ゆかりご飯	熱量 456kcal 蛋白質 9g 脂質 11g 炭水化物 78g カルシウム 100mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、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、膨張剤、乳化剤、V. B1、香辛料抽出物、加工澱粉、グリシン、トレハロース、酒精、酢酸Na、水酸化Ca、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・豚肉を含む)
8月21日 (水)	肉団子の南部焼 切干の炒め煮 揚げ海老シューマイ チンゲン菜のしその実和え 山菜煮 白飯	熱量 526kcal 蛋白質 14g 脂質 15g 炭水化物 82g カルシウム 103mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カロチノイド色素、紅麴、銅葉緑素)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C.、V.E.)、乳化剤、香料、豆腐用凝固剤、酸味料、V. B1、ソルビット、加工澱粉、酒精、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・エビ・カニ・大豆・ごま・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
8月22日 (木)	さばの塩焼き 大根のそぼろ煮 サイコロ高野の磯辺揚げ かぼちゃの生姜醤油和え 黒豆 白飯	熱量 485kcal 蛋白質 17g 脂質 14g 炭水化物 71g カルシウム 56mg 食塩相当量 1.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素)、甘味料(ステビア、甘草)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酸化防止剤(V. C.)、酸味料、膨張剤、乳化剤、香料、加工澱粉、レシチン、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、トレハロース、香辛料抽出物、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・豚肉・牛肉を含む)
8月23日 (金)	ハムカツ 玉子ロール じゃがコーンソテー 素麺のわさび醤油和え ピリ辛こんにゃく 白飯	熱量 498kcal 蛋白質 11g 脂質 13g 炭水化物 82g カルシウム 11mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド色素、カラメル色素、紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、甘味料(ソルビット)、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、苦味料、加工澱粉、くん液、トレハロース、香辛料抽出物、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・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。