

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
6月23日 (月)	白身梅しそフライ チンゲン菜と高野の炒め物 菜の花とペンネのコンソメ煮 素麺サラダ 黒豆 いなり寿司	熱量 519kcal 蛋白質 15g 脂質 18g 炭水化物 73g カルシウム 39mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)、甘味料(ステビア、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、V. B1、グリセリン脂肪酸エステル、ミョウバン、メタリン酸Na、香辛料抽出物、酒精、重曹、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、pH調整剤(一部に卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉を含む)
6月24日 (火)	鶏肉の南部焼 ちくわときくらげの煮物 じゃがコーンソテー なます 昆布佃煮 白飯	熱量 469kcal 蛋白質 16g 脂質 11g 炭水化物 78g カルシウム 48mg 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)、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.E.)、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、酒精、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む)
6月25日 (水)	鰯の塩焼き 切干チャプチェ 蒸餃子 ところてん つぼ漬け 白飯	熱量 473kcal 蛋白質 16g 脂質 13g 炭水化物 71g カルシウム 104mg 食塩相当量 2g	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.C.、V.E.)、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・鶏肉・豚肉を含む)
6月26日 (木)	野菜コロッケ きんぴらごぼう 木綿豆腐の冷奴 根菜サラダ きやらつく 白飯	熱量 497kcal 蛋白質 9g 脂質 15g 炭水化物 79g カルシウム 60mg 食塩相当量 2.1g	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)、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、香料、V. B1、豆腐用凝固剤、加工澱粉、酢酸Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・か・大豆・ごま・さばを含む)
6月27日 (金)	海鮮シューマイ 春雨とマッシュルームのごま醤油炒め 肉団子のケチャップ煮 ポテトサラダ 福神なめこ 白飯	熱量 483kcal 蛋白質 8g 脂質 15g 炭水化物 73g カルシウム 24mg 食塩相当量 1.8g	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)、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、V. B1、加工澱粉、香辛料抽出物、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・E.E.・か・大豆・ごま・さけ・セラチン・鶏肉・豚肉を含む)

【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。