

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30日 (月)	おろしソースミンチカツ スパゲティのインディアンソテー 玉子ロール くずきりの青じそ和え ピリ辛こんにゃく 白飯	熱量 516kcal 蛋白質 12g 脂質 13g 炭水化物 85g カルシウム 28mg 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、ソルビット、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、膨張剤、乳化剤、香料、V. B1、苦味料、加工澱粉、塩化Ca、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月1日 (火)	あじの塩焼き レンコンと人参の高菜炒め がんもの煮物 しらたきの酢の物 昆布豆 白飯	熱量 457kcal 蛋白質 16g 脂質 11g 炭水化物 71g カルシウム 34mg 食塩相当量 1.5g	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.)、酸味料、乳化剤、香料、リン酸塩Na、V. B1、水酸化Ca、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)
7月2日 (水)	ハンバーグ インゲンのバターソテー 揚げ海老シューマイ ほうれん草のおかか和え 桜漬け 巻寿司	熱量 498kcal 蛋白質 14g 脂質 15g 炭水化物 75g カルシウム 90mg 食塩相当量 3.0g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カチノイト色素、カラメル色素、紅麴、コチニール)、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、リン酸塩Na、V. B1、安定剤、トレハロース、加工澱粉、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・エヒ・カニ・大豆・りんご・セラチン・鶏肉・豚肉・牛肉を含む)
7月3日 (木)	タラフライ チンゲン菜の信田煮 じゃが芋のごま炒め カリフラワーのフレンチサラダ 甘酢らっきょう 白飯	熱量 470kcal 蛋白質 9g 脂質 13g 炭水化物 77g カルシウム 23mg 食塩相当量 1.7g	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、スクロース)、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、豆腐用凝固剤、加工澱粉、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・セラチンを含む)
7月4日 (金)	チキンステーキ ツイストマカロニの白湯炒め 春巻き 牛蒡のからし和え わさび菜お浸し 白飯	熱量 504kcal 蛋白質 19g 脂質 13g 炭水化物 76g カルシウム 26mg 食塩相当量 2.4g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、カチノイト色素)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、ソルビット、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、香辛料抽出物、炭酸Na、炭酸水素Na、pH調整剤(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・セラチン・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。