

おかやまコープ たべてん便 献立表【おかずコース】

日 付	献 立	食品成分	原材料アレルギー表示
9月25日 (月)	生姜焼きチキンステーキ 菜の花と椎茸の炒り煮 インゲンの白湯ソテー ほうれん草の煮びたし スパゲティサラダ 長芋のポン酢和え ずいき	熱量 332kcal 蛋白質 13g 脂質 12g 炭水化物 41g カルシウム 25mg 食塩相当量 2.7g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル)、甘味料(スクラロース、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V. C)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酵素、香辛料抽出物、V. B1、グリシン、酒精、水酸化Ca、炭酸Na、重曹、酸味料、香料、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・オレンジ・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・やまいも・ゼラチンを含む)
9月26日 (火)	あじフライ たまごロール おはぎ(加熱しないで下さい) ヤングコーンのマリネ 玉葱とわかめの青じそ和え 根菜とオクラのサラダ 桜漬け	熱量 372kcal 蛋白質 10g 脂質 17g 炭水化物 43g カルシウム 48mg 食塩相当量 2.5g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、野菜色素)、甘味料(ステビア、ソルビット、スクラロース)、増粘多糖類、糊料(ヒドロキシプロピルメチルセルロース)、カゼインNa、酵素、酒精、グリシン、トレハロース、加工澱粉、酢酸、V. B1、酢酸Na、酸味料、乳化剤、香料、苦味料、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さばを含む)
9月27日 (水)	肉団子の南部焼 野菜天ぷら ビーフンソテー ピーマンのソース炒め 小松菜のゆかり和え ブロッコリーのゆず醤油サラダ 昆布豆	熱量 346kcal 蛋白質 10g 脂質 16g 炭水化物 38g カルシウム 65mg 食塩相当量 3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、甘味料(ステビア、甘草)、増粘多糖類、加工澱粉、V. B1、酒精、ソルビット、トレハロース、香辛料抽出物、酸味料、膨張剤、乳化剤、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さば・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
9月28日 (木)	メバルの塩焼き チャプチェ じゃがコーンソテー カリフラワーの油煮 もやしのからし和え 大根サラダ 甘酢らっきょう	熱量 314kcal 蛋白質 10g 脂質 11g 炭水化物 42g カルシウム 24mg 食塩相当量 2.3g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、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(キサンタン)、V. B1、香辛料抽出物、酸味料、香料、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・さばを含む)
9月29日 (金)	鶏のタルタルから揚げ チンゲン菜とさつま揚げの炒め物 茶碗蒸し風 ウインナーと切干のソテー キャベツのもろみ和え ポテトサラダ きのこの佃煮風	熱量 366kcal 蛋白質 9g 脂質 18g 炭水化物 41g カルシウム 82mg 食塩相当量 2.9g	調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、甘草、スクラロース)、漂白剤(亜硫酸塩)、酸化防止剤(V. C)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、V. B1、ポリリン酸Na、加工澱粉、炭酸Ca、酸味料、膨張剤、香料、苦味料、リン酸塩(Na)、pH調整剤 (一部に乳成分・卵・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチンを含む)

【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。