

クッキング キョート
日替り弁当

2012
JUNE
6

昼食メニューカレンダー

毎日が笑顔で過ごせたら... 食から始まる、明日の笑顔!
四季彩々 食材へのこだわり、味へのこだわり、クッキングキョートオリジナル

担当栄養士 籠嶋 妙子

◆昼食はPM1:00までにお召し上がり下さい。
◆材料入荷の都合により献立を変更することがあります。
◆お弁当は冷所において下さい。
◆食後、衛生上、食器の水洗いにご協力をお願いします。
◆食事前には必ず手を洗いましょう。
E=エネルギー・P=たんぱく質・F=脂質
表示成分は、松弁当の副食のみの値になっております。桜弁当の成分は、別紙専用献立表



松弁当 掲載写真の内容
※容器イメージ

桜弁当 掲載写真のメイン献立が(緑文字)に変わります。
※容器イメージ

掲載写真の松弁当のメイン献立がカレンダー掲載の下部(緑文字)に変更になり、プラス一品のお届けとなります。手作りを基調としたより高級感のあるある商品をのぞいてお楽しみください。

月	火	水	木	金	土
<p>1 クッキングキョートオリジナル 手作り特選カレー 美味しさを袋に閉じ込めました。</p> <p>毎日お届けできます。</p>	<p>夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承下さいませ。</p> <p>夏</p>			<p>1 味噌カツ E 435kcal P 27.6g F 21.1g</p> <p>桜弁当⇒ サケの香り焼</p>	<p>2 ホッケの塩焼 E 224kcal P 16.5g F 10.7g</p> <p>桜弁当⇒ 豚ロース明太マヨパン粉焼</p>
<p>4 デミグラスハンバーグ E 352kcal P 18.4g F 15.2g</p> <p>桜弁当⇒ タラの柚子胡椒焼</p>	<p>5 イカ天チリソース E 294kcal P 14.7g F 14.5g</p> <p>桜弁当⇒ 鶏のピリ辛焼</p>	<p>6 牛肉スタミナ炒め E 306kcal P 14.2g F 14.7g</p> <p>桜弁当⇒ マグロの竜田揚</p>	<p>7 サバの塩焼 E 340kcal P 23g F 18.6g</p> <p>桜弁当⇒ ハムカツ</p>	<p>8 ポン酢唐揚 E 462kcal P 22.4g F 29.7g</p> <p>おすすり</p> <p>桜弁当⇒ 赤魚西京漬焼</p>	<p>9 八宝菜 E 280kcal P 12.9g F 10.2g</p> <p>桜弁当⇒ 目玉焼フライ</p>
<p>11 豚ロース生姜焼 E 328kcal P 21.1g F 15.8g</p> <p>桜弁当⇒ エビチリ</p>	<p>12 サケの照焼 E 208kcal P 15.2g F 10.7g</p> <p>桜弁当⇒ チキン南蛮</p>	<p>13 キーマカレー風コロッケ E 378kcal P 12.2g F 22g</p> <p>桜弁当⇒ 煮サバの素麺添え</p>	<p>14 エビフライ&白身魚フライ E 381kcal P 15.7g F 20.4g</p> <p>おすすり</p> <p>桜弁当⇒ おろし豆腐ハンバーグ</p>	<p>15 カニ玉 E 235kcal P 12.3g F 12.9g</p> <p>桜弁当⇒ 天ぷら盛合せ</p>	<p>16 白身天甘酢あん E 272kcal P 13.9g F 10.4g</p> <p>桜弁当⇒ 塩肉じゃが</p>
<p>18 鶏の炭火風焼 E 326kcal P 19.5g F 19.2g</p> <p>おすすり</p> <p>桜弁当⇒ アジのタンドリー焼</p>	<p>19 サバの煮付 E 283kcal P 18.4g F 11.8g</p> <p>桜弁当⇒ 串カツ盛合せ</p>	<p>20 焼肉クノーデル E 382kcal P 10.8g F 19.4g</p> <p>桜弁当⇒ エビフライ</p>	<p>21 サケの塩焼 E 204kcal P 16.3g F 10.3g</p> <p>桜弁当⇒ イタリアンハンバーグ</p>	<p>22 ハムチーズサンドフライ E 366kcal P 14.4g F 18g</p> <p>桜弁当⇒ サバの生姜焼</p>	<p>23 アジの香焼 E 203kcal P 16.3g F 12.3g</p> <p>桜弁当⇒ カツカレーフライ</p>
<p>25 照焼豆腐ハンバーグ E 314kcal P 13.8g F 20.4g</p> <p>桜弁当⇒ イカ天南蛮だれ</p>	<p>26 赤魚の唐揚 E 366kcal P 20.3g F 21.5g</p> <p>(おすすり)</p> <p>桜弁当⇒ 韓国風焼肉</p>	<p>27 厚切ハムカツ E 430kcal P 16.2g F 22g</p> <p>桜弁当⇒ ホッケの塩焼</p>	<p>28 焼サバ E 447kcal P 19.4g F 25.7g</p> <p>桜弁当⇒ 特選ロースとんかつ</p>	<p>29 中華ミックス E 424kcal P 12.4g F 19.2g</p> <p>おすすり</p> <p>桜弁当⇒ サケの塩焼</p>	<p>30 ミートコロッケ E 308kcal P 11.2g F 15.3g</p> <p>桜弁当⇒ 野菜豆腐の甘酢あん</p>

1日限定50食!
ご注文はお早めに!
販売は(月~金)迄です。

減価300円弁当
第四種シラスフライ弁当
¥300(税込)
(本体正価¥286)

主菜の内容は、毎日変更ございません。
第五弾の献立・販売日等、決まりましたら、別紙にてご案内させていただきます。

おすすり

おひらせ

◆夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承下さいませ。

※夏期限定メニューを企画しております。しばらくの間、お待ちくださいませ。

《ご注文方法》
予約制ですので、前営業日の午後1時まで、食数注文書が電話で、商品名と数量をお申し込みください。
※納品当日の変更はお受け出来かねます。
※土・日・祝の販売は、致しておりません。

(株)クッキングキョート
〒615-0801 京都市右京区西京極豆田町6
TEL 075(311)3792(代)・FAX 075(311)9586

※表示写真のお漬物は、イメージです。変更する場合がございますのでご了承くださいませ。
※(骨ナン)記載の魚は、骨抜き処理をしております。稀に骨が残っている場合がございますが、ご了承くださいませ。

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g

※表示成分には、主食が含まれておりません。主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。