

クッキング キョート  
**日替り弁当**

2012  
**8**  
AUGUST

**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 亀崎 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

電子レンジのご使用について  
松弁当=OK  
桜弁当=NG  
※桜弁当は油物等が高温になり、蓋が割れる恐れがあります。

**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段(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お弁当を追求しておりますので、ぜひご賞味ください。

月	火	水	木	金	土
<p>夏の間中、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><b>夏</b></p>	<p><b>1</b> 甘辛たれカツ E 331kcal P 15.3g F 14.8g</p> <p>桜弁当⇒ タラの海鮮ネギ塩焼</p>	<p><b>2</b> 和風ミックス (焼鮭、白身魚74、竹輪天ぷら) E 294kcal P 16.6g F 11.4g</p> <p>桜弁当⇒ チキン南蛮</p>	<p><b>3</b> 麻婆茄子 E 266kcal P 20.8g F 15.7g</p> <p>桜弁当⇒ サバの照焼</p>	<p><b>4</b> エビカツ E 433kcal P 15.6g F 24.2g</p> <p>桜弁当⇒ 枝豆と豆腐のふんわり蒸</p>	<p><b>5</b> 照焼ハンバーグ E 375kcal P 19g F 15.6g</p> <p>桜弁当⇒ 小エビ天チリソース</p>
<p><b>6</b> 照焼ハンバーグ E 375kcal P 19g F 15.6g</p> <p>桜弁当⇒ 小エビ天チリソース</p>	<p><b>7</b> チンジャオロース E 269kcal P 10.8g F 12.3g</p> <p>桜弁当⇒ メンチカツ</p>	<p><b>8</b> ポン酢唐揚 E 492kcal P 22.8g F 25.6g</p> <p>桜弁当⇒ 特選 サケの塩焼</p>	<p><b>9</b> サバの生姜焼 E 390kcal P 19.6g F 21.4g</p> <p>桜弁当⇒ 豚カルピ味噌炒め</p>	<p><b>10</b> 中華メンチ E 377kcal P 17.7g F 19.1g</p> <p>桜弁当⇒ ニシンと茄子の煮付</p>	<p><b>11</b> 豆腐ナゲット E 352kcal P 12g F 16g</p> <p>桜弁当⇒ チキンカツミートソース</p>
<p><b>12</b> 牛肉コロッケ E 389kcal P 18.6g F 15.9g</p> <p>桜弁当⇒ サバの塩焼</p>	<p><b>13</b> 牛肉コロッケ E 389kcal P 18.6g F 15.9g</p> <p>桜弁当⇒ サバの塩焼</p>	<p><b>14</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p> <p>弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かと迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。</p>	<p><b>15</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p> <p>弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かと迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。</p>	<p><b>16</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p> <p>弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かと迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。</p>	<p><b>17</b> イカ天チリソース E 365kcal P 15.6g F 16.6g</p> <p>桜弁当⇒ 特選 豚ロース旨塩胡椒焼</p>
<p><b>18</b> 家常豆腐 E 277kcal P 13g F 14.4g</p> <p>桜弁当⇒ カレーコロッケ</p>	<p><b>19</b> サバの塩焼 E 323kcal P 19.4g F 16.4g</p> <p>桜弁当⇒ 味噌カツ</p>	<p><b>20</b> タンドリーチキン E 371kcal P 23.8g F 22.4g</p> <p>桜弁当⇒ エビフライ</p>	<p><b>21</b> タコキャベツカツ E 312kcal P 15.2g F 13.3g</p> <p>桜弁当⇒ デミグラスハンバーグ</p>	<p><b>22</b> 豚ロース味噌漬焼 E 261kcal P 16.3g F 17.5g</p> <p>桜弁当⇒ イカの竜田揚</p>	<p><b>23</b> ミックスフライ (エビ、鶏唐揚、白身魚) E 408kcal P 16g F 24.5g</p> <p>桜弁当⇒ サケの塩焼</p>
<p><b>24</b> 焼肉塩だれ風味 E 237kcal P 11.5g F 12.1g</p> <p>桜弁当⇒ カレーの唐揚</p>	<p><b>25</b> 焼肉塩だれ風味 E 237kcal P 11.5g F 12.1g</p> <p>桜弁当⇒ カレーの唐揚</p>	<p><b>26</b> 肉じゃがコロッケ E 316kcal P 10.8g F 11.9g</p> <p>桜弁当⇒ 野菜豆腐の和風おろし</p>	<p><b>27</b> 肉じゃがコロッケ E 316kcal P 10.8g F 11.9g</p> <p>桜弁当⇒ 野菜豆腐の和風おろし</p>	<p><b>28</b> デミカツ E 304kcal P 17.2g F 11.3g</p> <p>桜弁当⇒ アジの甘辛焼</p>	<p><b>29</b> デミカツ E 304kcal P 17.2g F 11.3g</p> <p>桜弁当⇒ アジの甘辛焼</p>
<p><b>30</b> サバの煮付 E 421kcal P 21.9g F 24.1g</p> <p>桜弁当⇒ 串カツ盛合せ</p>	<p><b>31</b> サバの煮付 E 421kcal P 21.9g F 24.1g</p> <p>桜弁当⇒ 串カツ盛合せ</p>	<p><b>32</b> フライドチキン E 348kcal P 15.4g F 20g</p> <p>桜弁当⇒ 白身魚のピザ焼</p>	<p><b>33</b> フライドチキン E 348kcal P 15.4g F 20g</p> <p>桜弁当⇒ 白身魚のピザ焼</p>	<p><b>34</b> サケの西京漬焼 E 262kcal P 20.9g F 10.1g</p> <p>桜弁当⇒ 天ぷら盛合せ</p>	<p><b>35</b> サケの西京漬焼 E 262kcal P 20.9g F 10.1g</p> <p>桜弁当⇒ 天ぷら盛合せ</p>

**1日限定50食!** 完全予約制  
販売は(月~金)迄です。

毎月 水 金 火 木

涼  
おまかせ  
おまかせ  
おまかせ

**300円弁当** ¥300(税込)  
(本々価格¥286)  
主菜の内容は、毎日変更ございません。  
※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。

《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下さい。  
※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  
献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

この献立表は、弊社ホームページでもご覧いただけます。  
URL <http://www.cooking-kyoto.co.jp/>

※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。  
主食みの成分は左記数値を加算して下さい。