クッキング キョート 日替り弁当

2012 9 SEPTEMBER

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 笹嶋 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

電子レンジのご使用について
松弁当=○
桜弁当=×
※桜容器は油物等が高温になり、塗りが剥が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逸品をめざしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

限定販売中 1日限定50食！ ご注文はお早めに！

完全予約制 前日迄の

販売は（月～金）迄です。

曜日限定 ぶっかけセット ¥500（税込）（本体価格¥476）

月・水・金：ぶっかけきつね細うどん ＋ 散らし寿司
火・木：ぶっかけ天ぷらそば ＋ 鮭ごはん

涼 冷たい麺をぶっかけ麺で

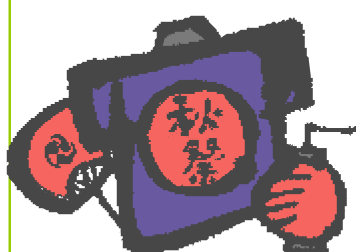
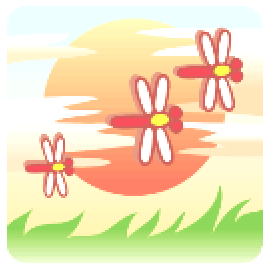
激安 300円弁当 ¥300（税込）（本体価格¥286）

ミックスフライ弁当

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頂きます。
表示写真はイメージです。
副菜等は仕入の都合上変更させていただきます。

《ご注文方法》
予約制ですので、**前営業日の午後1時まで**に、
食数注文書か電話で、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。

㈱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㈹ ・ FAX 075(311)9586
献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

月	火	水	木	金	土
京の雅 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。 毎日お届けできます。	夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせて頂きます。ご了承下さいませ。		秋の行楽弁当予約受付中！ 詳しくは、お問合せ下さい。10食以上で、3日前迄にご予約下さい。 		**1** ハムカツ E 452kcal P 16.3g F 14.4g 桜メイン献立⇒ 厚揚と豚肉炒め
3 デミグラスハンバーグ E 342kcal P 17.9g F 17.1g おすすめ 桜メイン献立⇒ エビカツ	**4** タコ竜田 E 367kcal P 19.2g F 16.7g 桜メイン献立⇒ 豚ロース蒲焼	**5** 牛肉コロッケ E 316kcal P 12.5g F 14.4g 桜メイン献立⇒ サバの塩焼	**6** ホッケの塩焼 E 251kcal P 19.2g F 10.8g 桜メイン献立⇒ フライドチキン	**7** トンカツ E 357kcal P 13.9g F 19.2g 桜メイン献立⇒ サケの甘辛焼	**8** カニ玉 E 258kcal P 10.9g F 10.5g 桜メイン献立⇒ 焼き肉
10 鶏の照焼 E 348kcal P 19g F 19.2g 桜メイン献立⇒ サンマの竜田揚	**11** サケの塩焼 E 289kcal P 21.3g F 12.6g 桜メイン献立⇒ 天ぷら盛合せ	**12** ごぼうメンチカツ E 407kcal P 15.5g F 19.1g 桜メイン献立⇒ 赤魚の西京漬焼	**13** 白身魚の明太風焼（骨ナシ） E 353kcal P 18g F 22g おすすめ 桜メイン献立⇒ ヒレカツ	**14** 焼き肉 E 270kcal P 13.6g F 13.9g 桜メイン献立⇒ 煮サバ	**15** イカカツ E 304kcal P 11.9g F 14.9g 桜メイン献立⇒ 鶏の生姜焼
17 敬老の日 	**18** シーフードフライ E 397kcal P 16.7g F 19g 桜メイン献立⇒ 豆腐バーグ味噌あん	**19** ヒレカツ E 316kcal P 15.1g F 14.9g 桜メイン献立⇒ サケの塩焼	**20** 煮サバ（骨ナシ） E 293kcal P 19.5g F 14.9g 桜メイン献立⇒ ハムポテチーズカツ	**21** チキンカツミートソース E 419kcal P 16.9g F 24.6g 桜メイン献立⇒ ホッケの照焼	**22** 秋分の日
24 サケのバター醤油焼 E 286kcal P 19.6g F 10.7g 桜メイン献立⇒ 鶏の唐揚	**25** すき焼きコロッケ E 371kcal P 10.8g F 21.6g おすすめ 桜メイン献立⇒ とろアジの塩焼	**26** サンマの塩焼 E 386kcal P 14.3g F 24.3g 桜メイン献立⇒ きのこハンバーグ	**27** 鶏の竜田揚 E 365kcal P 14.5g F 16.5g 桜メイン献立⇒ 揚豆腐と秋野菜の吉野煮	**28** サバの西京漬焼 E 331kcal P 21.3g F 12.7g 桜メイン献立⇒ おろしトンカツ	**29** 肉豆腐 E 242kcal P 16.8g F 10.7g 桜メイン献立⇒ エビチーズフライ

この献立表は、弊社ホームページでもご覧頂けます。
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。
※（骨ナシ）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。