ヒレカツ

サケの塩焼

チンジャオロース

シーフードフライ

サケの香り焼

(エビ、カキ、貝柱風味)

E 317kcal P 17.5g F 12.3g

E 316kcal P 21.4g F 13.7g

E 346kcal P 12.4g F 20.6g

E 256kcal P 15.1g F 13.5g

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

ハンバーグ

アジのゆず味噌漬焼

イカ天マヨソース

E 409kcal P 12.1g F 25.3g

担当栄養士 篭嶋 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





掲載写真の松弁当のメイン鉄立がカレンダー掲載の下段 (縁文字) 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。

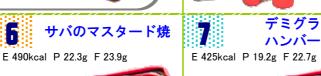






〒615-0801 京都市右京区西京極豆田町6 TEL 075 (311) 3792(代) - FAX 075 (311) 9586 献立に関するメールでのお聞合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp





















肉豆腐

E 218kcal P 10g F 11.1g

E 286kcal P 19.7g F 12.2g

















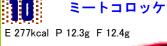


白身フライ&

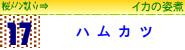


文化の日

















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/

チキン唐揚 桜パバサ

※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。