

クッキング キョート

日替り弁当

松弁当 掲載写真の内容

※容器イメ 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食品をめざしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

ほろろ素直屋

クッキング キョート

オリジナル

手作り特選カレー

牛肉の旨味を大切に、
香り高いスパイスでじっくり煮込んだ
本格派ビーフカレーです。

毎日、
お届け
できます。

※カレーのお届けは、レトルトです。袋のまま湯煎して頂くか、袋をあけご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

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日限定 50食! 完全予約制

ご注文はお早めに!

販売は(月～金)迄です。

300円弁当

¥300 (税込)

(本宅価格¥286)

主業の内容は、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。

表示写真はイメージです、
実物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

2012

NOVEMBER

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 竜崎 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=

※桜弁当は油物等が高温になり、塗りが割れる恐れがあります。

月	火	水	木	金	土
1 桜弁当 ※容器イメージ	2 鶏と野菜の竜田揚げ E 240kcal P 12.9g F 10.8g 桜弁当⇒ サバの味噌煮	3 文化の日 文化の日	4 カレールーコロッケ E 307kcal P 11.8g F 12.5g 桜弁当⇒ 豚カルビ焼肉風	5 ヒレカツ E 317kcal P 17.5g F 12.3g 桜弁当⇒ サケの塩焼	6 サバのマスタード焼 E 490kcal P 22.3g F 23.9g 桜弁当⇒ 中華メンチカツ
7 デミグラスハンバーグ E 425kcal P 19.2g F 22.7g 桜弁当⇒ エビカツ	8 カニ玉 E 218kcal P 10g F 11.1g 桜弁当⇒ タンドリーチキン	9 肉じゃが&天ぷら E 329kcal P 10.9g F 18.3g 桜弁当⇒ 照焼豆腐ハンバーグ	10 ミートコロッケ E 277kcal P 12.3g F 12.4g 桜弁当⇒ イカの姿煮	11 サケの塩焼 E 316kcal P 21.4g F 13.7g 桜弁当⇒ チンジャオロース	12 チキンナゲット E 310kcal P 18g F 12.2g 桜弁当⇒ サバの塩焼
13 アジのゆず味噌漬焼 E 312kcal P 15.8g F 14.6g 桜弁当⇒ ローストンカツ	14 肉豆腐 E 286kcal P 19.7g F 12.2g 桜弁当⇒ エビチリ	15 中華ミックス E 338kcal P 15.9g F 18.1g 桜弁当⇒ 牛すじと野菜のデミース煮	16 ハムカツ E 379kcal P 12.5g F 14.2g 桜弁当⇒ サケちゃんちゃん風蒸し	17 シーフードフライ(エビ、カキ、貝柱風味) E 346kcal P 12.4g F 20.6g 桜弁当⇒ チーズハンバーグ	18 チキン照焼 E 357kcal P 19.7g F 18.9g 桜弁当⇒ 赤魚の揚げおろし煮
19 イカ天マヨソース E 409kcal P 12.1g F 25.3g 桜弁当⇒ 豚の味噌漬焼	20 洋風おでん E 228kcal P 10.3g F 13.7g 桜弁当⇒ サケのポテサラ焼	21 勤労感謝の日 勤労感謝の日	22 豚肉の生姜焼 E 345kcal P 18.8g F 14.8g 桜弁当⇒ すき焼きコロッケ	23 サケの香り焼 E 256kcal P 15.1g F 13.5g 桜弁当⇒ チキン唐揚げ	24 酢豚 E 278kcal P 13.2g F 13.9g 桜弁当⇒ 豆腐バーグカツ
25 サバの煮付 E 272kcal P 17.7g F 11.7g 桜弁当⇒ 天ぷら盛り合わせ	26 チキンカツ E 316kcal P 13.4g F 13.3g 桜弁当⇒ とうろアジ塩焼	27 白身フライ&ミニグラタン E 308kcal P 14.4g F 15.6g 桜弁当⇒ ヒレカツ	28 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g	29 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g	30 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g

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。

※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。