

クッキング キョート
日替り弁当

2012 DECEMBER **12** 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 上 筆 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=OK
桜弁当=NG
※桜弁当は油物等が高温になり、蓋り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。手作り全量調整により高級感のある逸品をお召し上がりいただけますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土
<p>1 今月の炊込ご飯</p> <p>しめじ御飯 12/13 (木) E 438kcal P 8.9g F 3.1g</p> <p>かやく御飯 12/20 (木) E 448kcal P 9.2g F 3.1g</p>	<p>2 手作り特選カレー</p> <p>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>3 ホッケの塩焼</p> <p>E 445kcal P 22.7g F 23g</p>	<p>4 ビーフンチュールコロッケ</p> <p>E 283kcal P 11.7g F 16.5g</p>	<p>5 和風ミックス (焼酎、自身万代、竹輪天ぷら)</p> <p>E 341kcal P 23.6g F 15.5g</p>	<p>6 すき焼き風煮</p> <p>E 254kcal P 16.3g F 10.6g</p>
<p>7 エビカツ</p> <p>E 447kcal P 14.1g F 24g</p>	<p>8 八宝菜</p> <p>E 272kcal P 12.6g F 14.4g</p>	<p>9 チキン南蛮</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>10 サバの塩焼</p> <p>E 343kcal P 19.7g F 17.1g</p>	<p>11 グリルチキン</p> <p>E 314kcal P 14.7g F 14.4g</p>	<p>12 白身天甘酢あん</p> <p>E 238kcal P 17.1g F 12.4g</p>
<p>13 タラのちゃんちゃん焼</p> <p>E 316kcal P 17.2g F 10.7g</p>	<p>14 肉じゃがコロッケ</p> <p>E 266kcal P 10.9g F 11.8g</p>	<p>15 焼き肉</p> <p>E 298kcal P 11.1g F 11.9g</p>	<p>16 豚カルピ焼肉風</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>17 照焼ハンバーグ</p> <p>E 367kcal P 19.4g F 15.8g</p>	<p>18 サバの揚げおろし煮</p> <p>E 348kcal P 18.5g F 20.7g</p>
<p>19 チキン唐揚げ</p> <p>E 314kcal P 17.8g F 18.7g</p>	<p>20 サケの塩焼</p> <p>E 219kcal P 20.7g F 13.5g</p>	<p>21 厚切りメンチカツ</p> <p>E 336kcal P 11.6g F 18.1g</p>	<p>22 アジごまフライ</p> <p>E 479kcal P 12.1g F 25.1g</p>	<p>23 とんかつ玉とし風</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>24 開きエビチーズフライ</p> <p>桜弁当⇒</p>
<p>25 ピリ辛フライドチキン</p> <p>E 301kcal P 16.4g F 18.1g</p>	<p>26 サバの味噌煮風</p> <p>E 276kcal P 18.4g F 12.4g</p>	<p>27 デミグラスハンバーグ</p> <p>E 396kcal P 20.4g F 18.8g</p>	<p>28 カニ玉</p> <p>E 232kcal P 10.7g F 10.8g</p>	<p>29 サケの柚子味噌漬焼</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>30 ポークピカタ</p> <p>桜弁当⇒</p>
<p>31 タラのマスタード焼</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>32 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>33 天ぷら盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>34 カニと豆腐のふんわり蒸</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>35 照焼チキン</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>36 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>
<p>37 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>38 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>39 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>40 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>41 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>	<p>42 串カツ盛り合わせ</p> <p>桜弁当⇒</p>

H25年迎春用 おせち料理 予約受付中

12/5(水) 締切

詳しくは別紙パンフレットを参照下さい。

OFF 30%

1日限定50食! 完全前日迄の予約受付

販売は(月~金)迄です。

300円弁当 ¥300(税込)

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。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。主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。