

クッキング キョート
日替り弁当



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=X
※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。手作りを基調としたより高級感のある食品をめぐらしてまいりますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土
夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。 夏					1 キャベツ肉野菜炒め E 365kcal P 13.5g F 16.2g 桜弁当⇒ サバの塩焼
3 サケのレモンペッパー焼 E 212kcal P 16.5g F 13.2g 桜弁当⇒ ポン酢唐揚げ	4 キャベツメンチカツ E 308kcal P 13.7g F 10.8g 桜弁当⇒ とうろアジの甘辛焼	5 白身天黒酢あん E 222kcal P 15.1g F 10.6g 桜弁当⇒ 特選豚コース生姜焼	6 デミグラスハンバーグ E 339kcal P 18.7g F 17.9g 桜弁当⇒ ホキのイタリアンフライ	7 煮サバ E 326kcal P 22.3g F 16.1g 桜弁当⇒ 酢豚	8 焼肉クノエド E 354kcal P 10.4g F 17.3g 桜弁当⇒ タラのピザ焼
10 開きエビクリーミーフライ E 369kcal P 20.2g F 14.3g 桜弁当⇒ 枝豆と豆腐のふんわり蒸	11 ミートコロケ E 321kcal P 10.4g F 14.4g 桜弁当⇒ サケの塩焼	12 豆腐ハンバーグ麻婆ソース E 365kcal P 15.1g F 18g 桜弁当⇒ 天ぷら盛り合わせ	13 とんかつ E 364kcal P 16.2g F 19.3g 桜弁当⇒ サバのタンドリー焼	14 アジの照焼 E 228kcal P 18.8g F 11.8g 桜弁当⇒ チーズ入りチキンカツ	15 八宝菜 E 229kcal P 12.3g F 10.5g 桜弁当⇒ 赤魚唐揚げ
17 サバの塩焼 E 348kcal P 21.1g F 16.5g 桜弁当⇒ ロー石んカツ	18 中華ミックス(鶏唐揚げ、春巻、エビ餃子) E 353kcal P 14.2g F 16.1g 桜弁当⇒ アユのピリ辛煮	19 サーモンフライミートソース E 489kcal P 16.8g F 24g 桜弁当⇒ 照焼ハンバーグ	20 牛肉甘辛炒め E 276kcal P 12g F 13.9g 桜弁当⇒ イカ天チリソース	21 カニ玉 E 321kcal P 12.1g F 10.5g 桜弁当⇒ 塩肉じゃが	22 ヒレカツ E 350kcal P 15.2g F 18g 桜弁当⇒ サケの香焼き
24 サバの唐揚げ南蛮風 E 401kcal P 23.3g F 23.2g 桜弁当⇒ 焼き肉	25 チキン照焼 E 362kcal P 20.2g F 19.4g 桜弁当⇒ エビフライ	26 ホッケの塩焼 E 330kcal P 16.8g F 14.7g 桜弁当⇒ 串カツ	27 カレーコロケ E 367kcal P 11.9g F 17.4g 桜弁当⇒ サバの煮付け	28 サケの塩焼 E 284kcal P 18.9g F 14.5g 桜弁当⇒ 鶏の炭火焼風	29 ハムカツ E 320kcal P 11.5g F 16.5g 桜弁当⇒ 麻婆ナス

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、お届け出来ます。
※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。

7月限定 1日限定 50食!
ご注文はお早めに!
販売は(月~金)迄です。
完全予約制
300円弁当
ミックス下り弁当
¥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、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。