

クッキング キョート
日替り弁当

2013
8
AUGUST

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=
※桜弁当もレンジ対応の材質に変更致しました。

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商品をめがけてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土
<p>1 カニ玉 E 318kcal P 12.8g F 17.1g 桜弁当⇒ たれかつ</p>	<p>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。ご了承下さいませ。 夏 毎日お届けできます。</p>	<p>2 ヒレカツ E 305kcal P 14.6g F 14.8g 桜弁当⇒ サケの照焼</p>	<p>3 アジの塩焼 E 295kcal P 18.3g F 13.1g 桜弁当⇒ 豚カルピ生姜炒め</p>	<p>4 チキン照焼 E 413kcal P 20.5g F 21.9g 桜弁当⇒ サバの塩焼</p>	<p>5 エビバーグ&ハーフロール E 433kcal P 10.1g F 25.1g 桜弁当⇒ ハム巻カレーフライ</p>
<p>6 メンチカツ E 417kcal P 17.3g F 16g 桜弁当⇒ 白身魚のピザ焼</p>	<p>7 煮サバ E 296kcal P 18.9g F 14.7g 桜弁当⇒ チキン南蛮</p>	<p>8 牛肉のバーベキュー風炒め E 252kcal P 14.4g F 10.2g 桜弁当⇒ 天ぷら茶そば添え</p>	<p>9 白身魚唐揚げの甘辛だれ E 354kcal P 14.9g F 18.1g 桜弁当⇒ 牛肉コロッケ</p>	<p>10 ◆ 夏期休暇 ◆ 弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かとご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。 </p>	
<p>11 照焼ハンバーグ E 380kcal P 18.6g F 20.4g 桜弁当⇒ エビカツ</p>	<p>12 アジごまフライ E 333kcal P 12g F 15.5g 桜弁当⇒ タンドリーチキン</p>	<p>13 肉じゃがコロッケ E 278kcal P 11.1g F 10.8g 桜弁当⇒ ホッケの塩焼</p>	<p>14 ◆ 夏期休暇 ◆ </p>	<p>15 ◆ 夏期休暇 ◆ </p>	<p>16 ◆ 夏期休暇 ◆ </p>
<p>17 サケの塩焼 E 282kcal P 18.4g F 12.1g 桜弁当⇒ おろしハンバーグ</p>	<p>18 ハムカツ E 379kcal P 14.1g F 13.6g 桜弁当⇒ サバの煮付</p>	<p>19 エビフライ&チキン唐揚げ E 426kcal P 16.2g F 24.7g 桜弁当⇒ サイコロ焼肉</p>	<p>20 デミグラスソースハンバーグ E 369kcal P 18.8g F 16.5g 桜弁当⇒ イカ天チリソース</p>	<p>21 サーモンフライ E 439kcal P 16.3g F 15.6g 桜弁当⇒ 鶏の照焼</p>	<p>22 八宝菜 E 216kcal P 10g F 13.1g 桜弁当⇒ 赤魚の唐揚げ</p>
<p>23 サバの塩焼 E 351kcal P 21.2g F 17.4g 桜弁当⇒ ヒレカツ</p>	<p>24 チキン竜田揚 E 373kcal P 13g F 17.4g 桜弁当⇒ サケの塩焼</p>	<p>25 麻婆ナス E 275kcal P 10.2g F 13.8g 桜弁当⇒ 豚ロース炭火焼風</p>	<p>26 トンカツ E 329kcal P 14.9g F 13.1g 桜弁当⇒ エビフライ</p>	<p>27 焼サケ E 352kcal P 21.1g F 16.3g 桜弁当⇒ チーズインハンバーグ</p>	<p>28 ミートコロッケ E 306kcal P 11.2g F 17.1g 桜弁当⇒ アジの梅おろし煮</p>

1日限定 50食! 完全予約制
販売は(月~金)迄です。

夏期限定 300円弁当 ¥480(税込)
(本々正価¥410)

月 ぶっかけ天ぷらうどん + かつお節
水 ぶっかけ天ぷらうどん + かつお節
金 ぶっかけ天ぷらうどん + かつお節
火 ぶっかけ天ぷらうどん + かつお節
木 ぶっかけ天ぷらうどん + かつお節

300円弁当 ¥300(税込)
(本々正価¥280)

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

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。

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。主食みの成分は左記数値を加算して下さい。