

クッキング キョート
日替り弁当

2013
SEPTEMBER
9

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 笠嶋 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。季節のイメージをより高感度の食材を用いており、味も美味しく、ぜひご賞味ください。

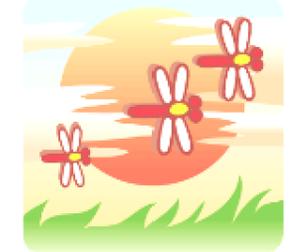
1日限定 50食! 完全予約制
販売は(月~金)迄です。
販売期間(9月27日迄)
※期間限定
お取り寄せ
¥480(税込)
(本定価 ¥410)

月 ぶっかけ 天ぷらうどん + がっかり梅ご飯
水 ぶっかけ やまかけそば + いり菜ご飯
金 ぶっかけ やまかけそば + いり菜ご飯
火 ぶっかけ やまかけそば + いり菜ご飯
木 ぶっかけ やまかけそば + いり菜ご飯

300円弁当 **¥300(税込)**
(本定価 ¥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

月	火	水	木	金	土
2 鶏のカレー焼 E 469kcal P 24.1g F 24.5g  桜弁当⇒ サケの塩焼	3 エビカツ E 318kcal P 11g F 17.5g  桜弁当⇒ 豚ロース和風醤油ソース	4 チンジャオロース E 283kcal P 13.6g F 14.9g  桜弁当⇒ 秋刀魚の唐揚げ南蛮だれ	5 アジのごま醤油焼 E 222kcal P 16.6g F 12.5g  桜弁当⇒ 鶏の生姜焼	6 甘辛たれかつ E 293kcal P 12.9g F 12.1g  桜弁当⇒ サバの煮付	7 白身魚の照焼 E 296kcal P 15.6g F 10.7g  桜弁当⇒ ハムカツ
9 牛肉コロッケ E 354kcal P 20.3g F 11.8g  桜弁当⇒ ホッケの塩焼	10 サケの塩焼 E 283kcal P 17g F 13.9g  桜弁当⇒ 天ぷら盛り合わせ	11 トンカツ E 336kcal P 11.8g F 16.4g  桜弁当⇒ 和風おろし豆腐ハンバーグ	12 煮サバ E 304kcal P 22.4g F 15.7g  桜弁当⇒ 中華メンチカツ	13 チキン唐揚 E 392kcal P 19.7g F 19.6g  桜弁当⇒ サケの香り焼	14 豚串カツ E 283kcal P 12.4g F 10.9g  桜弁当⇒ 八宝菜
16 敬老の日  Respect for the Aged Day	17 メンチカツ E 457kcal P 15.9g F 20.8g  桜弁当⇒ サバの塩焼	18 野菜コロッケ E 329kcal P 14.4g F 16.1g  桜弁当⇒ エビフライ	19 照焼ハンバーグ & 目玉焼き(月見風) E 446kcal P 17.8g F 18.2g  桜弁当⇒ 豚カルビ焼肉風	20 タコカツ(キャベツ入) E 367kcal P 14.2g F 18.4g  桜弁当⇒ チキン竜田揚	21 牛肉ときのこのオイスター炒め E 253kcal P 13.5g F 11.4g  桜弁当⇒ アジの山賊焼
23 秋分の日 	24 エビフライ & チキンロールフライ E 435kcal P 15.3g F 18.5g  桜弁当⇒ デミグラスハンバーグ	25 豆腐ハンバーグ トマトソース E 321kcal P 16.9g F 17.6g  桜弁当⇒ 赤魚塩こうじ焼	26 サバの塩焼 E 335kcal P 20.6g F 16.3g  桜弁当⇒ ヒレカツ	27 すき焼風煮 & 秋刀魚の南部揚 E 303kcal P 17.4g F 15.7g  桜弁当⇒ エビチーズフライ	28 焼肉クノードル E 279kcal P 18.4g F 12.2g  桜弁当⇒ 白身天中華ソース
30 サケの西京漬焼 E 226kcal P 19.8g F 12.6g  桜弁当⇒ 鶏の照焼	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営業日前迄にご予約下さい。 				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。 

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。主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。