

クッキング キョート
日替り弁当

2013
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 菜上 笔崎 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=
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お弁当をのぞいていただいておりますので、ぜひお楽しみください。

月	火	水	木	金	土
	<p>次ぎの御飯 写真を盛り込んだ</p> <p>◆ 今月の炊込ご飯</p> <p>山菜御飯 11/8 (金) E 438kcal P 8.6g F 3.1g</p> <p>かやく御飯 11/26 (火) E 448kcal P 9.2g F 3.1g</p>		<p>1 牛すき煮 & カキフライ E 246kcal P 10.1g F 12.9g おすすすめ</p> <p>桜弁当⇒ サケの塩焼</p>	<p>2 タコキャベツカツ E 315kcal P 15g F 16.3g</p> <p>桜弁当⇒ 油淋豚</p>	
<p>4 振替休日</p> <p></p>	<p>5 チキン竜田揚 E 375kcal P 14.2g F 17.8g</p> <p>桜弁当⇒ 赤魚の西京漬焼</p>	<p>6 照焼ハンバーグ & 目玉風オムレツ E 323kcal P 14.4g F 17.7g</p> <p>桜弁当⇒ 中華メンチカツ</p>	<p>7 野菜コロケ E 394kcal P 13.1g F 22.1g</p> <p>桜弁当⇒ 鶏のカレーパン粉焼</p>	<p>8 サケの塩焼 E 234kcal P 18g F 10.8g 山菜ご飯</p> <p>桜弁当⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p>9 家常豆腐 E 350kcal P 16.6g F 13.8g</p> <p>桜弁当⇒ アジの香焼</p>
<p>11 カニ玉 E 272kcal P 12.9g F 11.5g</p> <p>桜弁当⇒ ポン酢唐揚</p>	<p>12 メンチカツ ミートソース E 488kcal P 16.7g F 24.1g おすすすめ</p> <p>桜弁当⇒ サバの味噌煮</p>	<p>13 イカ天 & 牛肉黒酢炒め E 281kcal P 16.6g F 13.5g</p> <p>桜弁当⇒ ヒレカツ</p>	<p>14 鶏の照焼 E 480kcal P 23.1g F 24g</p> <p>桜弁当⇒ ジャーマンポテトコロケ</p>	<p>15 シーフードフライ E 382kcal P 15.7g F 21.2g</p> <p>桜弁当⇒ イタリアンハンバーグ</p>	<p>16 目玉フライ E 316kcal P 12.8g F 13.1g</p> <p>桜弁当⇒ 白身天南蛮だれ</p>
<p>18 サバの塩焼 (骨ナシ) E 318kcal P 22.6g F 11.1g</p> <p>桜弁当⇒ ハムサンドフライ</p>	<p>19 とんかつ E 330kcal P 14.5g F 16.5g</p> <p>桜弁当⇒ サケの粕漬焼</p>	<p>20 八宝菜 E 240kcal P 16.4g F 10.4g</p> <p>桜弁当⇒ チキン竜田</p>	<p>21 デミグラスハンバーグ E 391kcal P 18.6g F 16.5g おすすすめ</p> <p>桜弁当⇒ えびカツ</p>	<p>22 サーモンフライ エスカベッシュ E 320kcal P 11.8g F 17.5g</p> <p>桜弁当⇒ すき焼風煮</p>	<p>23 勤労感謝の日</p> <p></p>
<p>25 ハムカツ E 362kcal P 13.9g F 18.3g</p> <p>桜弁当⇒ サバの塩焼</p>	<p>26 白身魚柚子味噌漬 & おからフライ E 265kcal P 15.3g F 10.8g かやくご飯</p> <p>桜弁当⇒ 鶏の照焼</p>	<p>27 牛肉コロケ E 365kcal P 11.8g F 18.4g</p> <p>桜弁当⇒ デミグラスハンバーグ</p>	<p>28 煮サバ (骨ナシ) E 366kcal P 23.8g F 18.5g</p> <p>桜弁当⇒ エビフライ & チーズトンカツ</p>	<p>29 チキン唐揚 E 341kcal P 17.3g F 16g おすすすめ</p> <p>桜弁当⇒ 白身魚のポテサラ焼</p>	<p>30 アジのマスタード焼 E 333kcal P 17.1g F 18.7g</p> <p>桜弁当⇒ 焼き肉</p>

ほとろ 素直 程
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、袋のまま湯煎して頂くか、袋をあげご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

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。

秋の行楽弁当 予約受付中!

1日限定 50食! 完全前日迄の予約受付
ご注文はお早めに!
販売は(月~金)迄です。
300円弁当 ¥300(税込)
(本々価格¥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、野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。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。