

クッキング キョート 日替り弁当

2013 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 竜崎 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の(緑文字)に変更になり、プラス一品のお届けとなります。※手作り基調としたより高級感のある食品を多く取り入れていますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土
2 ソースカツ E 298kcal P 15.9g F 12.9g おやすみ 桜弁当⇒ イカチリ	3 サケの塩焼 E 248kcal P 18.3g F 10g きのこご飯 桜弁当⇒ チキン唐揚	4 ビーフシチュー コロケ E 316kcal P 12g F 15.8g 桜弁当⇒ サバの塩焼	5 豚肉生姜炒め E 323kcal P 16.3g F 14.9g 桜弁当⇒ 天ぷら盛り合わせ	6 デミグラス ハンバーグ E 335kcal P 18.9g F 14.7g 桜弁当⇒ ヒレカツ	7 エビカツ E 379kcal P 12g F 20.8g 桜弁当⇒ チキンロールフライ
9 フライドチキン E 306kcal P 13.9g F 22.2g 桜弁当⇒ サケの塩焼漬焼	10 煮サバ E 294kcal P 21.4g F 16g おやすみ 桜弁当⇒ 豆腐ハンバーグトマトクリームソース	11 デラックス メンチカツ E 342kcal P 12g F 18.2g 桜弁当⇒ 八宝菜	12 焼肉&フヨーハイ E 321kcal P 12.7g F 15.1g 桜弁当⇒ デミカツ	13 ジャーマンポテト コロケ E 375kcal P 13.5g F 18.2g 桜弁当⇒ ピザ風チキン	14 肉豆腐 E 291kcal P 20.6g F 13.1g 桜弁当⇒ 白身魚の唐揚南蛮だれ
16 とんかつ E 307kcal P 14g F 13.5g 桜弁当⇒ サケの西京漬焼	17 サバの塩焼 E 357kcal P 21.6g F 20.4g 桜弁当⇒ 中華メンチカツ	18 中華風味猪肉じゃが E 295kcal P 12.8g F 12.4g 桜弁当⇒ えびチーズフライ	19 白身フライ トマトソース E 297kcal P 12.5g F 14.5g おやすみ 桜弁当⇒ 煮込み風ハンバーグ	20 鶏の照焼 E 295kcal P 16.1g F 13g かやくご飯 桜弁当⇒ サバの煮付	21 ミートコロケ E 334kcal P 12g F 17.2g 桜弁当⇒ 豚カルビ焼肉風
23 天皇誕生日 桜弁当⇒ 照焼チキン	24 サケの ハニーホワイトソース E 280kcal P 18.1g F 15g 桜弁当⇒ 白身魚のカレーパン粉焼	25 スペシャルミックス (ハンバーグ、エビフライ、鶏唐揚) E 406kcal P 15.9g F 22.7g おやすみ 桜弁当⇒ 白身魚のカレーパン粉焼	26 カニ玉 E 237kcal P 11.9g F 10.6g パック容器 桜弁当⇒ 牛すき煮	27 照焼豆腐ハンバーグ E 391kcal P 15.4g F 19.2g パック容器 桜弁当⇒ カキフライ	28 ◆ 年末休暇 ◆ 26(木)~27(金)は、年末業務の都合によりパック容器で配食させていただきます。お手数を掛けたいと思いますが、容器のご処分を各事業所でお願ひします。
30 ◆ 年末休暇 ◆	31 ◆ 年末休暇 ◆	<p>★年末年始の業務案内★</p> <p>皆様方のご愛顧と協力により、本年も大過なく年の瀬を迎える事が出来ましたことを、感謝し御礼申し上げます。 年末年始は12/28(土)~1/5(日)まで休業とさせていただきます。</p>			
<p>◆ 今月の炊込ご飯 ◆</p> <p>きのこ御飯 12/3(火) E 438kcal P 8.9g F 3.1g </p> <p>かやく御飯 12/20(金) E 448kcal P 9.2g F 3.1g </p>					

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。

1日限定50食! 完全予約制
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)
ミックスフライ弁当
白身魚フライ
おまかせフライ
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。