

クッキング キョート
日替り弁当

2014 年
1 JANUARY

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ある食品をのぞいてお楽しみいただけますので、ぜひお楽しみください。

月	火	水	木	金	土
		1 元旦	2 ◆年始休暇◆	3 ◆年始休暇◆	4 ◆年始休暇◆
	<p>今月の炊込ご飯</p> <p>あずき御飯 1/9 (木) E 475kcal P 11.3g F 2.3g</p> <p>山菜御飯 1/17 (金) E 438kcal P 8.6g F 3.1g</p>	<p>昨年中は格別の御引立てを賜わりまして厚く御礼申し上げます。本年も倍旧のご愛顧のほどお願い致します。</p>			
6 とんかつ E 292kcal P 13.7g F 10.4g	7 照焼ハンバーグ E 374kcal P 22.6g F 17.3g	8 すき焼コロッケ E 380kcal P 10g F 20.3g	9 サケの塩焼 E 214kcal P 18.4g F 10.2g	10 イカ天マヨソース E 394kcal P 13.1g F 22.4g	11 白身魚の カレーパン粉焼 E 222kcal P 13.4g F 11.8g
桜弁当⇒ 焼サバ	桜弁当⇒ エビフライ	桜弁当⇒ 家常豆腐	桜弁当⇒ チキンカツ	桜弁当⇒ カニベジャメルフライ	桜弁当⇒ おでん風煮
13 成人の日 祝 成人	14 鶏の旨塩焼 E 416kcal P 19.2g F 24.2g	15 サバの青海苔フライ E 322kcal P 16g F 18.5g	16 デミカツ E 370kcal P 17.3g F 16.5g	17 アジの香り焼 E 281kcal P 19.2g F 10.5g	18 酢豚 E 275kcal P 13.7g F 16.7g
桜弁当⇒	桜弁当⇒ サケの塩焼	桜弁当⇒ イタリアンハンバーグ	桜弁当⇒ サバの味噌煮	桜弁当⇒ ポーク竜田揚	桜弁当⇒ 牛肉コロッケ
20 シーフードフライ (エビ、白身魚、イカ) E 376kcal P 13.6g F 21.2g	21 厚揚げイタリアン炒め E 278kcal P 12.8g F 11.4g	22 豆腐ハンバーグ マスタードソース E 412kcal P 12.4g F 24.9g	23 中華ミックス (エビ餃子、春巻、鶏唐揚) E 382kcal P 17.3g F 15.4g	24 煮さば E 369kcal P 23.1g F 20.9g	25 ハムカツ E 375kcal P 13.5g F 20.4g
桜弁当⇒ タンドリーチキン	桜弁当⇒ メンチカツ	桜弁当⇒ 天ぷら盛り合わせ	桜弁当⇒ 赤魚の西京漬焼	桜弁当⇒ 串カツ盛り合わせ	桜弁当⇒ すき焼き風煮
27 クリームシチュー コロッケ E 377kcal P 12.8g F 21.1g	28 カニ玉&麻婆大根 E 171kcal P 13.5g F 11.6g	29 たこキャベツカツ E 347kcal P 15.3g F 16.2g	30 チキン竜田南蛮だれ E 365kcal P 17.6g F 18.4g	31 サバの西京漬焼 E 320kcal P 19.7g F 13.9g	
桜弁当⇒ ヒレカツ	桜弁当⇒ チキン照焼	桜弁当⇒ 八宝菜	桜弁当⇒ サケのマスタード焼	桜弁当⇒ とんかつ玉とし風	

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)
ミックスアライ弁当
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。

《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。