フッキング キョート 平成26年6月度



※ 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板(WX) プラスー品のお届けとなります。手作りを基調としたより高級感



弁当・折詰等取り揃えております のでお気軽にお問い合わせ下さい。 ※5食以上で、お届けの3営業目前までに ご予約くださいませ。 ☆夏期限定メニューについて☆ 本年も、さっぱりとした夏向け特別メン ューを企画いたしております。 しばらくお待ちくださいませ。

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



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 篭嶋 妙子

アジフライ

八宝菜

E 495kcal P 25.1g F 26g

E 307kcal P 12.3g F 12.1g

- ◆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。

E 213kcal P 10.3g F 10.9g

E 327kcal P 11.1g F 17.7g

- ◆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 献立表をご覧頂くか、お問合せください。

麻婆茄子

カレーコロッケ

※桜容器もレンジ対応の

枝豆フライ

エスカベッシュ

ハムカツ

E 394kcal P 12.7g F 21.2g

E 307kcal P 15.5g F 14.7g

電子レンジの

ご使用について

材質に変更致しました。

サケの塩焼 牛肉コロッケ トンカツ E 257kcal P 17.6g F 10.4g E 344kcal P 10.6g F 17.4g E 371kcal P 15.6g F 17.5g おろしハンバーグ 桜メイン献立⇒ 鶏の梅しそ天ぷら こんがりハンバーグ サバの塩焼 &黒そば E 346kcal P 16.1g F 12.6g

エビカツ

E 464kcal P 16.5g F 21.8g

24 シーフードフライ

E 341kcal P 10.2g F 23.9g

E 338kcal P 13.7g F 19.5g



桜メイン献立⇒

ポン酢おろし E 299kcal P 16.5g F 14g

豚肉生姜炒め

E 299kcal P 16.1g F 10.9g



12



E 320kcal P 19.8g F 11.6g



サケの塩焼

串カツ盛り合わせ 桜メイン献立⇒





サバ

サバの塩焼



ハンバーグ 桜メイン献立⇒ 塩肉じゃが チキン唐揚



サーモンフライ 桜メメン献立⇒ 30

サバの塩焼

23 おろしハンバーグ

E 325kcal P 16.4g F 13g

イカ天甘辛だれ 桜メイン献立⇒

E 441kcal P 21.9g F 25.5g

E 346kcal P 15.4g F 20.4g



チキン照焼 桜刈ン献立⇒





夏の期間中、食品衛生上、 炊込み御飯は、休止とさ せて頂きます。 ご了承下 さいません

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/