

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 籠嶋 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ください。

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逸品をめざしてまいりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味の素 京友禅
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、レトルドです。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。

ご案内

☆運動会弁当、行楽弁当
イベント用弁当 受付中!
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営業日前までに
ご予約くださいませ。

☆夏期限定メニューについて
夏期終了のため9/26(金)を
もって販売を休止させていただきます。

月	火	水	木	金	土
<p>1 サーモンフライ ミートソース E 455kcal P 15.9g F 25.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 洋風おでん</p>	<p>2 ソースカツ E 361kcal P 14g F 16.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 赤魚青じそ香味焼</p>	<p>3 煮サバ E 339kcal P 18.5g F 20.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 串かつ盛り合わせ</p>	<p>4 焼き肉 E 286kcal P 14.2g F 12.7g</p> <p>桜M/献立⇒ イカ天チリソース</p>	<p>5 今月の炊込ご飯 かやく御飯 10/10(金) E 448kcal P 9.2g F 3.1g きのこ御飯 10/21(火) E 438kcal P 8.9g F 3.1g</p> <p>旬を盛り込んだ 今月より 始まります!</p>	<p>6 牛肉コロッケ E 258kcal P 12.9g F 10.1g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏の照焼</p>
<p>7 きのこハンバーグ E 383kcal P 18.2g F 17.3g</p> <p>桜M/献立⇒ シンジャモ唐揚</p>	<p>8 八宝菜 E 209kcal P 13.5g F 10.5g</p> <p>桜M/献立⇒ 和風メンチカツ</p>	<p>9 油淋鶏 E 470kcal P 19.1g F 25.6g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの塩焼</p>	<p>10 サケの西京漬焼 E 328kcal P 18.9g F 11.4g</p> <p>桜M/献立⇒ トンカツ</p>	<p>11 ハムカツ E 371kcal P 10.9g F 16.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 白身魚のタルタル焼</p>	<p>12 かやくご飯</p>
<p>13 体育の日</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏の照焼</p>	<p>14 イカ天マヨソース E 396kcal P 11.5g F 24.9g</p> <p>桜M/献立⇒ イタリアンハンバーグ</p>	<p>15 チキンの照焼 E 430kcal P 21.5g F 22.5g</p> <p>桜M/献立⇒ エビチリ</p>	<p>16 アジフライ E 440kcal P 17.8g F 24.5g</p> <p>桜M/献立⇒ 肉野菜の黒胡椒炒め</p>	<p>17 デミカツ E 314kcal P 16.2g F 12g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの煮付け</p>	<p>18 肉じゃが E 327kcal P 14.8g F 14.5g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏の唐揚</p>
<p>19 きのこご飯</p>	<p>20 ビーフチーズ メンチカツ E 387kcal P 14.7g F 21g</p> <p>桜M/献立⇒ サケの塩焼</p>	<p>21 サバの塩焼 E 396kcal P 17.9g F 22.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p>22 サンマの南部揚 E 307kcal P 15.4g F 12.8g</p> <p>桜M/献立⇒ チキン竜田</p>	<p>23 エビフライ& ジャーマンポトフライ E 379kcal P 14.4g F 20.3g</p> <p>桜M/献立⇒ デミグラスハンバーグ</p>	<p>24 肉豆腐 E 261kcal P 16.3g F 10.7g</p> <p>桜M/献立⇒ カキフライ</p>
<p>25 カニ味フライ E 452kcal P 12.9g F 23.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 厚揚げ黒酢炒め</p>	<p>26 きのこご飯</p>	<p>27 フライドチキン E 421kcal P 16.2g F 25.6g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの西京漬焼</p>	<p>28 サケの塩焼 E 211kcal P 16g F 10.3g</p> <p>桜M/献立⇒ トンカツ玉とじ風</p>	<p>29 照焼ハンバーグ E 402kcal P 18.4g F 20.7g</p> <p>桜M/献立⇒ すき焼きコロッケ</p>	<p>30 中華ミックス E 362kcal P 11.3g F 16g</p> <p>桜M/献立⇒ 豚肉生姜焼</p>
<p>31 キャベツメンチ& サバの味噌煮 E 408kcal P 13.6g F 19.5g</p> <p>桜M/献立⇒ エビフライ</p>	<p>32 きのこご飯</p>	<p>33 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g</p>	<p>34 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g</p>	<p>35 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g</p>	<p>36 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g</p>

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。

