ッキング キョート 平成26年12月度



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

◆昼食はPM1:00までにお召し上がり下さい。

献立表をご覧頂くか、お問合せください。

- ◆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。

煮サバ

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

※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

豚串カツ

チキン唐揚

焼肉&アジフライ

家常豆腐

すき焼きコロッケ

肉じゃがコロッケ

E 388kcal P 13.7g F 16.1g

E 364kcal P 16g F 18.7g

E 398kcal P 16.1g F 20.4g

13

桜メイン献立⇒

電子レンジの

ご使用について





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。 物紙で共の公司コングーンがなりません。サルフトー 物味の一枝(ぱみず)に及びたけ、ブラス一扇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透晶をめざしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。





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

サケの塩焼

E 233kcal P 17g F 10.8g



ミートソース E 421kcal P 15.2g F 24.1g



】 カレールゥコロッケ きのこハンバーグ E 305kcal P 16.2g F 10.6g



甘辛たれかつ

E 325kcal P 17.8g F 12.8g





チキン竜田揚

和風おろし

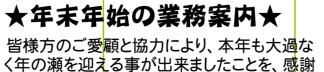
豆腐ハンバーグ

E 498kcal P 19.4g F 23.5g

E 305kcal P 13.2g F 16.6g







年末年始は12/28(日)~1/4(日)まで休業と させて頂きます。



E 361kcal P 11.4g F 21.7g



トンカツ

E 343kcal P 17.6g F 15.2g



赤魚の塩麹焼 八宝菜

E 304kcal P 12.4g F 12.7g



焼き肉 桜刈ン献立⇒

シーフードフライ E 444kcal P 13.7g F 23.5g





煮込み風ハンバーグ 桜メイン献立⇒

サケの塩焼 E 251kcal P 17.3g F 10.5g



桜メメン献立⇒ 炭火照焼チキン







サケのマスタード焼 | 桜刈/献立⇒



E 384kcal P 21.1g F 16.6g



サバの煮付け

ヒレカツ 桜メイン献立⇒



E 449kcal P 18.9g F 24.8g



天ぷら盛り合わせ 桜刈/献立⇒ おでん









E 317kcal P 10.2g F 13.3g







12/19 (金) E 438kcal



サバの塩焼

し御礼申し上げます。