

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

◆食後は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。松弁当の成分は、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



桜弁当 掲載写真のメイン献立が(緑文字)に変わります。



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のぞかせておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

ご案内
 ☆平成二七年 迎春用
 本格和風二段 おせち料理
 『味どころ京友祥オリジナル』

予約受付中

申込期限 12月10日(水)
 パンフレットがお入りの際は、お気軽にお申し付け下さいませ。

味どころ京友祥
 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。

(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

月	火	水	木	金	土
1 サケの塩焼 E 233kcal P 17g F 10.8g	2 チキン竜田揚 E 498kcal P 19.4g F 23.5g	3 イカ天南蛮だれ E 361kcal P 11.4g F 21.7g	4 牛肉コロッケ E 342kcal P 11.8g F 14.3g	5 煮サバ E 351kcal P 18.8g F 21.1g	6 豚串カツ E 388kcal P 13.7g F 16.1g
桜M/献立⇒ 和風メンチカツ	桜M/献立⇒ サバの西京漬焼	桜M/献立⇒ 煮込み風ハンバーグ	桜M/献立⇒ サケの香り焼	桜M/献立⇒ とんかつ玉とじ風	桜M/献立⇒ アジの南蛮漬
8 白身魚フライ ミートソース E 421kcal P 15.2g F 24.1g	9 和風おろし 豆腐ハンバーグ E 305kcal P 13.2g F 16.6g	10 トンカツ E 343kcal P 17.6g F 15.2g	11 サケの塩焼 E 251kcal P 17.3g F 10.5g	12 中華メンチ E 384kcal P 21.1g F 16.6g	13 チキン唐揚 E 364kcal P 16g F 18.7g
桜M/献立⇒ チキン照焼	桜M/献立⇒ カキフライ	桜M/献立⇒ 赤魚の塩麹焼	桜M/献立⇒ ヒレカツ	桜M/献立⇒ サバの煮付け	桜M/献立⇒ 家常豆腐
15 きのこハンバーグ E 410kcal P 17g F 19.5g	16 カレールウコロッケ E 305kcal P 16.2g F 10.6g	17 八宝菜 E 304kcal P 12.4g F 12.7g	18 炭火照焼チキン E 402kcal P 21.2g F 20.1g	19 サバの塩焼 E 449kcal P 18.9g F 24.8g	20 焼肉&アジフライ E 398kcal P 16.1g F 20.4g
桜M/献立⇒ エビカツ	桜M/献立⇒ 焼き肉	桜M/献立⇒ フライドチキン	桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	桜M/献立⇒ おでん	桜M/献立⇒ すき焼きコロッケ
22 甘辛たれかつ E 325kcal P 17.8g F 12.8g	23 天皇誕生日	24 シーフードフライ E 444kcal P 13.7g F 23.5g	25 デミグラス ハンバーグ E 441kcal P 18.7g F 21.6g	26 カニ玉 E 242kcal P 11.9g F 10.6g	27 肉じゃがコロッケ E 317kcal P 10.2g F 13.3g
桜M/献立⇒ サバの塩焼		桜M/献立⇒ 鶏のカレーチーズ焼	桜M/献立⇒ サケのマスタード焼	桜M/献立⇒ 味噌カツ	桜M/献立⇒ 照焼豆腐ハンバーグ
29 ◆ 年末休暇 ◆	30 ◆ 年末休暇 ◆	31 ◆ 年末休暇 ◆			

★年末年始の業務案内★

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(日)~1/4(日)まで休業とさせていただきます。



◆ 今月の炊込ご飯 ◆

かやく御飯 12/11(木)
 E 448kcal P 9.2g F 3.1g

しめじ御飯 12/19(金)
 E 438kcal P 8.9g F 3.1g

旬を盛り込んだ

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。