## ッキング キョート 平成27年3月度



E 365kcal P 15.4g F 15.8g

E 445kcal P 23.4g F 24.9g

E 382kcal P 12.9g F 22.9g

E 246kcal P 10.3g F 11.7g

E 441kcal P 22.1g F 23.1g

桜メイン献立⇒

23

フライドチキン

チキン照焼

イカ天チリソース

二玉

牛肉コロッケ&

サバの塩焼

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

E 373kcal P 12.5g F 20.5g

E 326kcal P 14.3g F 15.3g

E 372kcal P 15g F 15.8g

E 285kcal P 21.4g F 12.6g

肉じゃが

菜の花コロッケ

アジの香焼&

豚肉生姜炒め

サバの塩焼 桜メイン献立⇒

チキン南蛮 桜刈/献立⇒

サバの塩焼

シーフードフライ

照焼ハンバーグ

ポン酢唐揚

トンカツ

トンカツ

煮込風ハンバーグ 桜メイン献立⇒

エビフライ

桜メイン献立⇒

E 396kcal P 19.9g F 22.5g

E 413kcal P 12g F 22g

E 441kcal P 15.7g F 23g

E 413kcal P 18.2g F 21.3g

E 327kcal P 14.8g F 13.2g

デミグラスハンバーグ | 桜メイン献立⇒ サケのレモンペッパー焼

力 二 玉 桜刈/献立⇒

豚肉生姜焼 桜灯献立⇒

チーズコロッケ 桜メイン献立⇒

24

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。

- ◆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

※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

電子レンジの

ご使用について





の下段 (緑文字) - 仁変更になり、 プラスー晶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途晶をめざ してしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。



て頂くか、袋をあけご飯に 毎日、お届けできます かけて、電子レンジで温め



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



サーモンフライ



サケの西京漬焼

ハンバーグ E 369kcal P 18.8g F 16.6g

献立表をご覧頂くか、お問合せください。



E 319kcal P 21.1g F 13.9g



中華メンチカツ 目玉フライ E 437kcal P 15.2g F 19.7g



八宝菜

春分の日

ソースカツ E 328kcal P 16.2g F 12.8g

煮 サ バ

E 365kcal P 18.1g F 23.8g

ヒレカツ

サケの香焼 桜メイン献立⇒ ヒレカツ

E 324kcal P 14.2g F 15.7g

サバの煮付機刈水献立⇒

サケの塩焼

E 254kcal P 17.8g F 11.6g

ごまだれがけ



ごま味噌チキンカツ 桜メイン献立⇒ 白身フライエスカベッシュ



3/12(木) 3/27 (金) E 438kcal E 423kca P 9.3g P 8. 6g



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 主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。