クッキング キョート　平成27年4月度

日替り弁当

2015 4 APRIL

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　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、別紙専用献立表をご覧頂くか、お問合せください。

電子レンジのご使用について
松弁当＝
桜弁当＝
※桜容器もレンジ対応の材質に変更致しました。

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しておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味どころ 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。

※カレーのお届けは、レトルトです。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。

毎日、お届けできます。

ご案内

☆会議用弁当、イベント用弁当
行楽弁当　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。

※画像はイメージです。

※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。

月	火	水	木	金	土
炊き込み御飯。旬を盛り込んだ ◆今月の炊込ご飯◆ かやく御飯 4／7（火） E 448kcal P 9.2g F 3.1g 筍御飯 4／24（金） E 423kcal P 9.3g F 3.1g		**1** デミグラスハンバーグ E 392kcal P 17.6g F 20g 桜メイン献立⇒ エビフライ	**2** 白身魚フライミートソース E 452kcal P 17.9g F 25.7g 桜メイン献立⇒ 豚カルビ焼肉風	**3** チキン照焼 E 496kcal P 23g F 23.5g 桜メイン献立⇒ イカ天甘辛だれ	**4** 豚串カツ E 374kcal P 11.3g F 17.9g おすすめ 桜メイン献立⇒ 八宝菜
6 キャベツメンチ E 338kcal P 14.3g F 14g 桜メイン献立⇒ サケの塩焼	**7** サバの塩焼 E 459kcal P 18g F 23.8g かやくご飯 桜メイン献立⇒ 天ぷら茶そば添え	**8** たっぷりコーンフライ E 281kcal P 11.5g F 10.6g 桜メイン献立⇒ 酢豚	**9** アジの南蛮漬 E 319kcal P 18.8g F 15.7g 桜メイン献立⇒ チーズハンバーグ	**10** 甘辛たれかつ E 339kcal P 14.6g F 13.3g 桜メイン献立⇒ サバの煮付け	**11** カニ玉 E 316kcal P 10.3g F 14.7g 桜メイン献立⇒ 手作り塩唐揚
13 サケの塩焼 E 221kcal P 15.9g F 10.1g 桜メイン献立⇒ デミカツ	**14** チキン唐揚 E 349kcal P 15.7g F 20.8g 桜メイン献立⇒ エビマヨ	**15** 豆腐ハンバーグ野菜あん E 423kcal P 15.4g F 25g 桜メイン献立⇒ ジューシーメンチカツ	**16** ヒレカツ E 301kcal P 14.7g F 14.8g 桜メイン献立⇒ アジのカレーパン粉焼	**17** 煮サバ E 402kcal P 19.7g F 23.1g おすすめ 桜メイン献立⇒ チキン竜田揚	**18** 八宝菜 E 314kcal P 14.8g F 14.6g 桜メイン献立⇒ 牛肉コロッケ
20 ミックスフライ E 433kcal P 13.7g F 25.1g 桜メイン献立⇒ 豚肉味噌生姜炒め	**21** 照焼ハンバーグ E 427kcal P 18.1g F 17.8g 桜メイン献立⇒ 赤魚の塩麹漬焼	**22** イカ天南蛮だれ E 357kcal P 29.6g F 24.6g おすすめ 桜メイン献立⇒ トンカツ玉とじ風	**23** 焼き肉 E 350kcal P 12g F 16.8g 桜メイン献立⇒ サバの塩焼	**24** サケの塩焼 E 311kcal P 22.9g F 15g 筍ご飯 桜メイン献立⇒ チキン照焼	**25** 肉じゃがコロッケ E 323kcal P 10.7g F 14.9g 桜メイン献立⇒ カニ玉
27 サバのカレー焼 E 420kcal P 19.4g F 25.7g 桜メイン献立⇒ ヒレカツ	**28** おろしトンカツ E 378kcal P 17.4g F 16.5g 桜メイン献立⇒ サケのポテサラ焼	**29** 昭和の日	**30** 酢鶏 E 430kcal P 14.4g F 22.5g おすすめ 桜メイン献立⇒ 豆腐ﾊﾞｰｸﾞﾊﾆｰﾏｽﾀｰﾄﾞｿｰｽ		

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。

※表示成分には、主食が含まれておりません。

㈱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㈹ ・ FAX 075(311)9586
献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

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。