

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 竜嶋 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。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



※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)に変更になります。プラス一面のお届けとなります。手作りを基調としより高級感のある逸品をのびしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

限定販売
1日限定50食! ご注文はお早めに!
販売は(月~金)迄です。

夏期限定
ぶっかけ麺セット ¥486(税込)
(本体価格¥450)
※この商品は麺とご飯のセット販売のみとなっております。



※写真は盛付イメージです。ごはんの右下一角はおまかせの内容です。其のトレイより具等を盛付いただき、袋より出汁をお掛け下さい。

《ご注文方法》
予約制ですので、前営業日の午後1時までに、食数注文書が電話で、商品名と数量をお申し込み下さい。
※納品当日の変更はお受け出来かねます。
※土・日・祝の販売は、致していません。

(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
31 サバの塩焼 E 341kcal P 14.2g F 20.1g 桜M/献立⇒ ハンバーグ	Message 8/31(月)の献立は、紙面の都合上、最上段に表示しております。 味どろ 京風 手作り特選カレー 美味しさを袋に閉じ込めました。 毎日お届けできます。	水 	木 	金 夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承下さいませ。 	1 ヒレカツ E 305kcal P 13.8g F 16.2g 桜M/献立⇒ サケの香り焼
3 和風ハンバーグ E 330kcal P 17.4g F 17.2g 桜M/献立⇒ コーンフライ	4 イカ天南蛮だれ E 298kcal P 10.2g F 14.3g 桜M/献立⇒ 豚肉香味焼	5 チキン唐揚 E 406kcal P 17.5g F 16.2g 桜M/献立⇒ 赤魚の生姜焼	6 サケの塩焼 E 265kcal P 14.8g F 10.4g 桜M/献立⇒ 中華メンチ	7 トンカツ E 445kcal P 14.9g F 17.2g 桜M/献立⇒ サバの塩焼	8 アジの唐揚 蒲焼ソース E 370kcal P 16.8g F 18.8g 桜M/献立⇒ ハンバーグ和風あん
10 チキン照焼 E 434kcal P 21g F 21.8g 桜M/献立⇒ エビフライ&白身魚フライ	11 ハンバーグ&サバカレーフライ E 458kcal P 23.2g F 23.7g 桜M/献立⇒ 牛すき煮	12 ビビンバ風焼肉 E 321kcal P 15.7g F 15.5g 桜M/献立⇒ サケの照焼	13 赤魚の塩焼 E 203kcal P 14.6g F 10.7g 桜M/献立⇒ 酢鶏	14 ◆ 夏期休暇 ◆ 弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かとご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。	15 ◆ 夏期休暇 ◆
17 サケの塩焼 E 229kcal P 17.2g F 10.2g 桜M/献立⇒ ヒレカツ	18 ソースカツ E 382kcal P 16.1g F 14.5g 桜M/献立⇒ スタミナ焼肉	19 煮サバ E 364kcal P 17g F 21.7g 桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	20 タンドリーチキン E 324kcal P 19.6g F 19.1g 桜M/献立⇒ 梅おろしトンカツ	21 ミックスフライ E 452kcal P 15.3g F 21g 桜M/献立⇒ イタリアンハンバーグ	22 八宝菜 E 241kcal P 11.7g F 10.6g 桜M/献立⇒ 牛肉コロッケ
24 照焼ハンバーグ E 412kcal P 18.9g F 14.7g 桜M/献立⇒ イカ天チリソース	25 コーンフライ&チキンステーキ E 331kcal P 13.7g F 11g 桜M/献立⇒ 麻婆茄子	26 豚肉生姜焼 E 407kcal P 14.3g F 21.8g 桜M/献立⇒ サバの煮付け	27 中華風肉じゃが E 366kcal P 17.2g F 17.7g 桜M/献立⇒ 鶏もも肉の焼鳥風	28 和風メンチカツ E 426kcal P 15.3g F 22.9g 桜M/献立⇒ サケの塩焼	29 白身魚フライ E 359kcal P 16.1g F 14g 桜M/献立⇒ 豚肉と玉葱の甘辛煮

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 主食用の成分は左記数値を計算して下さい。
※表示成分には、主食が含まれておりません。