

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 320kcal P 16.4g F 14.2g

E 393kcal P 14.5g F 25.3g

E 315kcal P 10.8g F 17g

桜メイン献立⇒

野菜かき揚げ

フライドチキン

イカ天南蛮だれ&

フヨーハイ

八宝菜

サバの煮付け

献立表をご覧頂くか、お問合せください。 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

サバの塩焼き

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逸晶をめざ してしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。



毎日、お届けできます かけて、電子レンジで温め てください。



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

鶏のスタミナ焼き

E 356kcal P 21.5g F 24.9g

E 441kcal P 14.2g F 24.8g

E 249kcal P 15.2g F 10.2g

E 432kcal P 18.1g F 23.7g

E 322kcal P 16.1g F 20.9g

桜メイン献立⇒

豚肉生姜焼き

サケの塩焼き

中華メンチカツ

サバの塩焼き

力二玉&麻婆豆腐

E 424kcal P 13.9g F 24.1g

カキフライ

E 228kcal P 10.8g F 11.6g



ヒレカツ

E 292kcal P 15.6g F 11.6g

チキン竜田揚 桜刈/献立⇒ サバの西京漬焼き

サケの西京漬焼き

鶏の三色焼き 桜メイン献立⇒ サバの塩焼き 桜刈√献立⇒

E 268kcal P 11.9g F 13.9g

天ぷら盛り合わせ | 桜刈/献立⇒

煮込み風ハンバーグ 桜州/献立⇒

カニ玉白湯あん 桜メイン献立⇒

電子レンジの ご使用について 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

白身フライ

ミートソース

肉じゃが

赤魚の唐揚

き肉

E 424kcal P 14.1g F 24.1g

E 292kcal P 11.3g F 10.8g

E 341kcal P 10.6g F 20.9g



E 367kcal P 13.7g F 19.2g





12

E 408kcal P 16.2g F 23.1g

E 440kcal P 18g F 24.6g

建国記念の日



栗かぼちゃコロッケ

E 336kcal P 15.3g F 10.7g



チーズハンバーグ 桜メイン献立⇒ サケの塩焼き

エビブライ& 厚切ハムカツ E 438kcal P 13.5g F 24.5g

E 379kcal P 20.7g F 25.9g

鶏もも肉の焼鳥風

サーモンフライ

サバ

トンカツ

デミカツ 桜メイン献立⇒

E 376kcal P 11.9g F 18.5g



ごま味噌肉じゃが



F 438kcal P 8.6g F 3.1g

2/23 (火) E 448kcal P 9. 2g



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/

ヒレカツ

※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。

※表示成分には、主食が含まれておりません。 **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。