

# 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PM11:00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。



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。

**限定販売 7/1~** 完全予約制 前日迄の  
**1日限定 50食!** ご注文はお早め!  
 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別販売のみとなっております。

**月 水 金** 涼味満点  
 さっぱりとぶっかけ  
 刻み柚子・オクラ・若布  
**ぶっかけ**  
 やまかけやば  
 +  
 散らし寿司

**火 木** 梅干・大葉 大根おろし  
**ぶっかけ**  
 蒸し鶏細うどん  
 +  
 いなり寿司

※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。井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、致しておりません。

月	火	水	木	金	土
<p><b>ご案内</b>  <b>7/1より</b>  <b>夏期限定メニュー</b>  <b>麺セット販売開始!</b>                  お待たせしました! 本年もご好評頂いております。夏期限定「麺セット」を企画致しました! 2種類のセットを下記の曜日で販売致しますので、ぜひご賞味くださいませ。                  そば=月水金 うどん=火木で販売</p>	<p>味の素 奈友祥 <b>クッキング キョート</b> オリジナル  <b>手作り特選カレー</b>                  美味しさを袋に閉じ込めました。  <b>毎日お届けできます。</b></p>		<p>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。  <b>暑</b></p>	<p><b>1</b> <b>ハンバーグ</b>  <b>トマトソース</b>                  E 379kcal P 15.1g F 21.6g</p>	<p><b>2</b> <b>エビカツ</b>                  E 363kcal P 14.1g F 15.7g</p>
<p><b>4</b> <b>コーンフライ</b>                  E 384kcal P 13.2g F 17.4g</p>	<p><b>5</b> <b>サケの塩焼&amp;豚串カツ</b>                  E 304kcal P 19.4g F 10.3g</p>	<p><b>6</b> <b>チキン唐揚</b>                  E 474kcal P 14.6g F 24.8g</p>	<p><b>7</b> <b>サバの塩焼き&amp;肉じゃが</b>                  E 420kcal P 20g F 22.6g</p>	<p><b>8</b> <b>味噌カツ</b>                  E 345kcal P 10.3g F 18.7g</p>	<p><b>9</b> <b>白身魚フライ</b>                  E 308kcal P 12.4g F 15.4g</p>
<p><b>11</b> <b>鶏の照焼き</b>                  E 367kcal P 22.5g F 20g</p>	<p><b>12</b> <b>イカ天南蛮だれ</b>                  E 375kcal P 10.8g F 19.7g</p>	<p><b>13</b> <b>焼肉&amp;アジフライ</b>                  E 467kcal P 15.1g F 25.5g</p>	<p><b>14</b> <b>メンチカツ</b>                  E 381kcal P 12.4g F 18.5g</p>	<p><b>15</b> <b>サケの塩焼き</b>                  E 236kcal P 17.3g F 10.3g</p>	<p><b>16</b> <b>酢豚</b>                  E 342kcal P 10.6g F 14.1g</p>
<p><b>18</b> <b>海の日</b></p>	<p><b>19</b> <b>エビフライ&amp;チーズ入トンカツ</b>                  E 401kcal P 15.1g F 22g</p>	<p><b>20</b> <b>麻婆茄子</b>                  E 250kcal P 10.1g F 11.4g</p>	<p><b>21</b> <b>煮サバ</b>                  E 373kcal P 16.9g F 19.8g</p>	<p><b>22</b> <b>ヒレカツ</b>                  E 330kcal P 15.2g F 14.6g</p>	<p><b>23</b> <b>牛肉コロケ</b>                  E 320kcal P 11.1g F 10.5g</p>
<p><b>25</b> <b>照焼ハンバーグ</b>                  E 413kcal P 16.2g F 21.4g</p>	<p><b>26</b> <b>鶏天甘辛だれ&amp;ニシン蒲焼</b>                  E 401kcal P 16.6g F 21.2g</p>	<p><b>27</b> <b>八宝菜</b>                  E 318kcal P 10.5g F 15.7g</p>	<p><b>28</b> <b>ミートコロケ</b>                  E 352kcal P 16.1g F 14.5g</p>	<p><b>29</b> <b>サバの塩焼</b>                  E 358kcal P 17.7g F 21g</p>	<p><b>30</b> <b>トンカツ</b>                  E 382kcal P 11.4g F 18.3g</p>
<p>チェダーチーズフライ</p>	<p>サバの煮付</p>	<p>粗挽きメンチカツ</p>	<p>牛肉と野菜の黒胡椒炒め</p>	<p>チキン唐揚</p>	<p>アジの香り焼き</p>