



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

◆昼食はPM1:00までにお召上がり下さい。
 ◆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



桜弁当 掲載写真のメイン献立が(緑文字)に変わります。



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まいりますので、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!
 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。

前日迄の完全予約制
 月 水 金



《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。

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
<p>味噌カツ</p> <p>E 476kcal P 13.4g F 28.7g</p> 	<p>サバの塩焼</p> <p>E 456kcal P 18g F 28.2g</p> 	<p>肉じゃが&タコキャベツカツ</p> <p>E 321kcal P 14.9g F 13g</p> 	<p>サケの塩焼&串かつ</p> <p>E 393kcal P 19.6g F 20.8g</p> 	<p>肉野菜炒め&ホッケ塩焼</p> <p>E 216kcal P 15.6g F 17.9g</p> 	<p>栗かぼちゃコロッケ</p> <p>E 398kcal P 12.6g F 17.9g</p> 
<p>味噌カツ</p> <p>E 476kcal P 13.4g F 28.7g</p> 	<p>サバの塩焼</p> <p>E 456kcal P 18g F 28.2g</p> 	<p>肉じゃが&タコキャベツカツ</p> <p>E 321kcal P 14.9g F 13g</p> 	<p>鶏の照焼</p> <p>E 350kcal P 19.9g F 18.3g</p> 	<p>エビフライ&白身フライ</p> <p>E 425kcal P 14.7g F 22.9g</p> 	<p>酢豚</p> <p>E 286kcal P 10.3g F 13.3g</p> 
<p>サケの塩焼</p> <p>E 272kcal P 17.6g F 10.2g</p> 	<p>チキン南蛮</p> <p>E 361kcal P 14.2g F 21.6g</p> 	<p>ソースカツ</p> <p>E 426kcal P 14.7g F 19.3g</p> 	<p>麻婆茄子</p> <p>E 476kcal P 16.2g F 28.7g</p> 	<p>おろしハンバーグ</p> <p>E 399kcal P 17.7g F 22.8g</p> 	<p>牛肉コロッケ</p> <p>E 334kcal P 11.3g F 12.3g</p> 
<p>敬老の日</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>イカ天甘酢あん</p> <p>E 360kcal P 10.1g F 21.4g</p> 	<p>メンチカツ</p> <p>E 394kcal P 10.6g F 22.9g</p> 	<p>秋分の日</p> <p>E 478kcal P 15.6g F 26.2g</p> 	<p>ローストンカツ&サンマの蒲焼</p> <p>E 424kcal P 20.1g F 21g</p> 	<p>八宝菜</p> <p>E 291kcal P 10.1g F 10.3g</p> 
<p>照焼ハンバーグ</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>サバの塩焼</p> <p>E 363kcal P 18.5g F 19.3g</p> 	<p>カレーウコロッケ</p> <p>E 354kcal P 11.6g F 18.9g</p> 	<p>サーモンフライミートソース</p> <p>E 478kcal P 15.6g F 26.2g</p> 	<p>鶏の三色焼</p> <p>E 301kcal P 19.9g F 20.5g</p> 	<p>タコカツ</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 
<p>肉じゃがコロッケ</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>天ぷら盛り合わせ</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>筑前煮</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>焼き肉</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>エビフライ&ヒレカツ</p> <p>E 382kcal P 15.4g F 18.8g</p> 	<p>白ご飯</p> <p>E 414kcal P 7.3g F 1.4g</p> 

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。
 ※(骨ナン)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。

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。

