

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 平井 知代

チキン竜田揚

煮 サ バ

E 499kcal P 18.6g F 34.1g

◆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。

トンカツ玉とじ風

E 308kcal P 11.4g F 14.3g

E 298kcal P 15.2g F 13.7g

E 349kcal P 13.7g F 14.5g

13

カニ玉桜刈が献立⇒

チキン南蛮 桜灯献立⇒

E=エネルギー・P=たんぱく質・F=脂質

材質に変更致しました。



※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鏡(緑文字)に変更になり、 ブラスー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。



て頂くか、袋をあけご飯に かけて、電子レンジで温め 毎日、お届けできます



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



E 218kcal P 20.9g F 8.3g



メンチカツ E 315kcal P 9.9g F 15.6g



サケの塩焼 桜メイン献立⇒ 鶏の二色焼き& 卸し豆腐ハンバーグ E 348kcal P 22.7g F 18.3g



イカ天チリソース

E 351kcal P 10g F 19.3g

照焼ハンバーグ

E 395kcal P 15.7g F 22.5g

E 377kcal P 13.3g F 18.7g

チキン唐揚

サバの西京漬焼

エビフライ

フライドチキン

E 486kcal P 17.6g F 28.8g

チーズ入キーマカレー包み 桜メメン献立⇒

八宝菜

桜メイン献立⇒

鶏の照焼機刈献立⇒

極厚ローストンカツ 桜メイン献立⇒

4/10 (火)

ご使用について ※桜容器もレンジ対応の

八宝菜

アジフライ

ヒレカツ

肉じゃがコロッケ&

山芋と海鮮焼き

肉じゃが

E 332kcal P 9.9g F 15.7g

E 348kcal P 14.5g F 15.5g

E 249kcal P 11.8g F 7.8g

電子レンジの

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。

イカ天チリソース

牛すき煮

甘辛たれカツ

酢鶏&フヨーハイ



おろしハンバーグ カレー包み揚げ& ハムステーキ

E 384kcal P 14.2g F 20.4g

豚肉香味焼き 桜メメン献立⇒

桜刈ン献立⇒ ホイコーロー E 234kcal P 16.9g F 10.4g

E 396kcal P 18.8g F 22.8g

サバの塩焼 桜//献立⇒ ハンバーグトマトソース 桜//献立⇒ 天ぷら盛合せ茶そば添え 桜///献立⇒ エビカツ&

野菜ひじきの豆腐焼 E 369kcal P 10.5g F 18.7g

26

E 425kcal P 15.5g F 28.5g

サバの塩焼

E 395kcal P 15.8g F 16.8g

サケの西京漬焼 桜メイン献立⇒

ソースカツ 桜メイン献立≒

E 365kcal P 6.9g F 19.8g













E 438kcal P 8.9g F 3.1g

4/26(木) E 423kcal



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。