

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

ハムカツ

ソースカツ

牛肉コロック

担当栄養士 平井 知代

憲法記念日

- ◆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。

みどりの日

ハンバーゲ

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 献立表をご覧頂くか、お問合せください。

電子レンジの ご使用について ※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

こどもの日

豚肉生姜焼

カレールゥフライ

E 470kcal P 14.5g F 29.1g







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













鶏の照焼

サケの塩焼

サバの塩焼

チキン竜田揚 | 桜刈/献立⇒

E 417kcal P 20.5g F 21.7g

E 211kcal P 15.7g F 4g

E 384kcal P 15.6g F 2g

22

サバの塩焼 桜刈√献立⇒

サケの香り焼 桜メイン献立⇒

29















おろしトンカツ

















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/

中華メンチカツ

※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。