平成30年6月度



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

木

◆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。

アジの南蛮漬

イカ天南蛮だれ

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。

ヒレカツ

酢豚&チヂミ



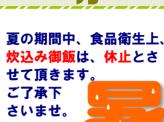
□M-T共の秘弁当のメイン献立がカヤンダー掲載の下段(接交字)に変更になり、 ブラスー品のお届けとなります。手作りを基調としたより高級感のある逸品をめざ してしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。



ルトです。袋のまま湯煎し て頂くか、袋をあけご飯に 毎日、お届けできます かけて、電子レンジで温め



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



サバの塩焼

E 346kcal P 19g F 22.1g

E 359kcal P 20.4g F 23.5g

鶏のスタミナ焼





たっぷり

コーンフライ











カレールゥフライ E 369kcal P 12.8g F 12.5g







12 エビフライ E 386kcal P 15.5g F 23.7g E 370kcal P 14g F 16.3g

エビカツ 桜メイン献立⇒

極厚ローストンカツ 桜メイン献立⇒









サケの塩焼 E 257kcal P 17.7g F 10.8g

桜メイン献立⇒

肉野菜の黒胡椒炒め

特選エビフライ 桜州ン献立⇒

アジフライ& 照焼ハンバーグ E 463kcal P 15.6g F 22.3g

チキン竜田揚げ E 498kcal P 18.7g F 25.9g

ーズイン メンチカツ E 442kcal P 13.7g F 25.6g















の照焼

E 440kcal P 22.6g F 26.7g

フライドチキン | 桜メイン献立⇒ 牛肉コロッケ& ニシン蒲焼 E 394kcal P 11.8g F 22g

E 289kcal P 12.7g F 13.4g ヒレカツ 桜メイン献立⇒

八宝菜&中華メンチ

トンカツ&胡麻豆腐 E 328kcal P 9.2g F 16.6g 天ぷら盛り合わせ 桜刈/献立⇒ サケの塩焼 桜メイン献立⇒

サバの塩焼 E 371kcal P 16.7g F 19.6g

焼き肉 桜刈/献立⇒ 麻婆ナス ハムカツ E 360kcal P 11.7g F 14.5g

鶏の唐揚 桜メイン献立⇒ 牛肉の甘辛煮

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/

デミグラスハンバーグ 桜州/献立⇒

※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。