

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

カレールゥコロッケ

◆昼食はPM1:00までにお召し上がり下さい。

献立表をご覧頂くか、お問合せください。

E 447kcal P 12.3g F 26.2g

E 314kcal P 9g F 16.5g

E 475kcal P 17.5g F 29.3g

- ◆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。

イカ天チリソース

豚肉香味焼き

中華メンチ

サバ

- ◆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 ※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

E 290kcal P 9.8g F 11g

E 289kcal P 14g F 11g

E 276kcal P 11.5g F 9.9g

海鮮串カツ

八 宝 菜 &

野菜春巻き

ヒレカツ

ハムカツ

八宝菜

電子レンジの

ご使用について





# ※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。

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



サバの塩焼

サケの塩焼 E 341kcal P 19.2g F 14.7g

E 371kcal P 15.6g F 25.3g

どとといいませんと

安州/対献立⇒

23

イタリアン ハンバーグ E 421kcal P 15.5g F 25.3g

E 233kcal P 8.1g F 8.5g

麻婆茄子

粗挽きメンチカツ

特選エビフライ

天ぷら盛り合わせ 桜刈√献立⇒

照焼ハンバーグ

サバの塩焼

E 434kcal P 18.2g F 23.3g

鶏もも肉の焼鳥風

桜メメン献立⇒

マグロカツ& 三色ミンチ巻 E 321kcal P 12.2g F 15.3g

E 420kcal P 10.1g F 20.1g

E 369kcal P 16.7g F 18.6g

E 315kcal P 15.3g F 11.6g

味噌カツ

サーモンフライ&

豚肉エスニック炒め

おろしハンバーグ

ミートコロッケ&

タラのバジル焼

キャベツメンチカツ &ホッケの塩焼

E 356kcal P 17g F 17g

E 308kcal P 10.7g F 12.7g



チキン唐揚

E 489kcal P 18.4g F 24.8g



桜メイン献立⇒ サケの塩焼 桜メイン献立⇒



豚肉生姜焼き





エビフライ&

トンカツ E 398kcal P 12.7g F 21.5g



焼き肉 桜刈/献立⇒ サケの塩焼

## 酢豚&白身フライ

E 229kcal P 15.6g F 7g

E 425kcal P 16.5g F 21.7g

以心献立⇒



チキン唐揚 桜州/献立⇒

ヒレカツ 桜メイン献立⇒

31

鶏の竜田揚(桜刈ン献立⇒

В

サケの塩焼



#¥2.6京友禅 クッキング キョート オリジナル 手作り特選カレ 込めました 毎日お届けできます

夏の期間中、食品衛生上、 炊込み御飯は、休止とさ せて頂きます ご了承下 さいませ。

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。