Cooking KYOTO クッキング キョート

平成30年8月度

日替り弁当

AUGUST 8 2018

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　平井　知代

◆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。

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

松弁当=○
桜弁当=○

※桜容器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

※容器イメージ

桜弁当

掲載写真のメイン献立が（緑文字）に変ります。

※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しておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

限定販売

1日限定 50食! ご注文はお早めに!

販売は（月～金）迄です。

前日迄の完全予約制

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セット販売のみとなっております。

涼味満点! さっぱりとぶっかけ麺セット。

月 水 金

ぶっかけ やまかけそば ＋ わかめご飯

火 木

ぶっかけ 蒸し鶏細うどん ＋ かりかり梅ご飯

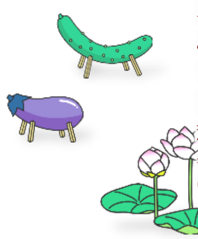
※写真は盛付イメージです。ごはんの右下一角はおまかせの内容です。
丼のトレイより具等を盛付いただき、袋より出汁をお掛け下さい。

《ご注文方法》

予約制ですので、**前営業日の午後1時までに**、食数注文書か電話で、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。

月	火	水	木	金	土
クッキング キョート オリジナル 手作り特選カレー 美味しさを袋に閉じ込めました。 毎日お届けできます。		**1** ソースカツ E 392kcal P 11.1g F 20.5g 桜メイン献立⇒ カレールゥフライ	**2** サケの塩焼 E 237kcal P 16.2g F 8.3g 桜メイン献立⇒ フライドチキン	**3** 照焼ハンバーグ いちおし E 397kcal P 15.3g F 21.1g 桜メイン献立⇒ 赤魚の揚げ煮	**4** ヒレカツ E 317kcal P 12.1g F 10g 桜メイン献立⇒ 牛肉コロッケ
6 サバの塩焼 E 334kcal P 14.8g F 21.9g 桜メイン献立⇒ おろしトンカツ	**7** かぼちゃクノーデル E 395kcal P 15.7g F 16.8g 桜メイン献立⇒ サケの塩焼	**8** 鶏の唐揚 いちおし E 470kcal P 18.6g F 25.1g 桜メイン献立⇒ タコカツ	**9** 豚肉の生姜焼 E 323kcal P 12.2g F 17.4g 桜メイン献立⇒ 鶏の照焼	**10** 枝豆フライ E 334kcal P 14g F 14.8g 桜メイン献立⇒ 酢豚	**11** 山の日
13 鶏のスタミナ焼 E 326kcal P 21.1g F 20.5g 桜メイン献立⇒ イカ天甘酢あん	**14** ◆ 夏期休暇 ◆  弊社の夏期休暇（お盆休み）を実施させていただきます。何かとご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。 各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。	**15** ◆ 夏期休暇 ◆ 	**16** ◆ 夏期休暇 ◆ 	**17** サバの塩焼 E 329kcal P 14.2g F 19.1g 桜メイン献立⇒ ヒレカツ	**18** 肉じゃが E 347kcal P 12.7g F 14.9g 桜メイン献立⇒ 白身フライ
20 サーモンフライ E 479kcal P 17.3g F 26.8g 桜メイン献立⇒ 和風おろしハンバーグ	**21** 牛肉コロッケ＆ニシン照焼 いちおし E 458kcal P 13.2g F 25.6g 桜メイン献立⇒ 八宝菜	**22** デミカツ E 404kcal P 13.8g F 18.3g 桜メイン献立⇒ サバの煮付	**23** 鶏もも肉の焼鳥風 E 275kcal P 18.2g F 19.4g 桜メイン献立⇒ アジの南蛮漬け	**24** イカ天チリソース＆麻婆茄子 E 346kcal P 11.7g F 20.2g 桜メイン献立⇒ チーズのせメンチカツ	**25** エビフライ＆チーズ入ハンバーグ E 475kcal P 17.3g F 26.9g 桜メイン献立⇒ 鶏のバジル焼
27 焼き肉 E 343kcal P 10.1g F 19.5g 桜メイン献立⇒ ハムカツ	**28** 煮サバ E 355kcal P 15.4g F 19.8g 桜メイン献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	**29** チキン竜田 いちおし E 497kcal P 19g F 34.1g 桜メイン献立⇒ 豚肉生姜焼き	**30** おろしハンバーグ E 341kcal P 15.1g F 17.5g 桜メイン献立⇒ サケの塩焼	**31** 八宝菜 E 269kcal P 13.4g F 10.8g 桜メイン献立⇒ 粗挽きメンチカツ	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。

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g

※表示成分には、主食が含まれておりません。主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。

※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。

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/

㈱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㈹ ・ FAX 075(311)9586
献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp