平成30年9月度 クッキングキョート



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

不

◆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。

- ◆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

※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

ミートコロッケ

(豚串・じゃが芋)

キーマカレーフライ

肉じゃが

E 346kcal P 11.7g F 13.2g

E 333kcal P 10.4g F 14.2g

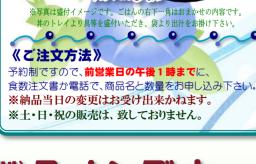
電子レンジの

ご使用について









京都市右京区西京極豆田町6 TEL 075 (311) 3792(代) · FAX 075 (311) 9586



サケの西京焼

極厚ローストンカツ 桜刈/献立⇒

E 223kcal P 14.1g F 6.2g

E 379kcal P 11.2g F 25.7g

桜メイン献立⇒

せて頂きます。 ご了承下 さいませ。

U チーズオンヒレカツ

サバの塩焼

天ぷら盛り合わせ

おろしハンバーグ

トンカツ&

ホッケ塩焼

E 335kcal P 15.5g F 18.2g

E 416kcal P 14.7g F 24.4g

E 341kcal P 14.5g F 18.1g

桜メイン献立⇒

25

桜刈ン献立⇒

振替休日

夏の期間中、食品衛生上、



























バンバーグ

イタリアンソース

チキン唐揚&春巻

サバ

E 422kcal P 15.7g F 24.1g

E 364kcal P 15g F 19.4g

13





E 464kcal P 15.9g F 30.4g

















