

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

チキン唐揚

鶏天チリソース

-モンフライ

ミートソース

E 472kcal P 16.3g F 27.4g

E 292kcal P 16g F 13.9g

担当栄養士 平井 知代

シーフードフライ

蓮根肉詰めフライ

トンカツ玉とじ風

メンチカツ

(エビ、白身魚、カキ)

E 420kcal P 12.3g F 21.3g

E 435kcal P 12.3g F 27.3g

E 342kcal P 17.5g F 16.5g

E 365kcal P 14.5g F 17.1g

◆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。

献立表をご覧頂くか、お問合せください。

- ◆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

文化の日

野菜かき揚げ

サーモンフライエスカヘ゛ッシュ

洋風おでん

ハムカツ

E 325kcal P 11.2g F 11.3g

電子レンジの

ご使用について

材質に変更致しました。





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(縁文字)(忠東になり、 プ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。



て頂くか、袋をあけご飯に 華日、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



P 9. 2g

F 3.1g

照焼ハンバーグ

アジフライ

梅タルタルソース

デミグラス

ハンバーグ

チキン竜田揚げ

E 376kcal P 18.2g F 16.1g

E 359kcal P 12.1g F 22.7g

E 444kcal P 18.9g F 24.6g

桜メイン献立⇒

以心献立⇒

しめじ御飯 11/20 (火) E 438kca P 8.9g F 3.1g

サケの塩焼

E 286kcal P 16.4g F 14.5g エビフライ玉とじ風 桜メイン献立⇒ 鶏の照焼

メンチカツ E 449kcal P 16.8g F 28.1g



チキン唐揚 桜メイン献立⇒ サバの西京漬焼 20 サバの塩焼 E 338kcal P 15.6g F 19.6g

カキフライ 桜メイン献立⇒

極厚ローストンカツ イカ天南蛮だれ& 厚揚チャンプル



桜メメン献立⇒ 肉じゃがコロッケ& サンマごま味醂風焼

E 458kcal P 13.6g F 28.7g



鶏の三色焼き 桜刈√献立⇒

八宝菜 桜刈水献立⇒

きのこハンバーグ 桜メイン献立⇒

22



30 照焼ハンバーグ

チンジャオロース E 249kcal P 15.5g F 7.4g

力二玉&麻婆豆腐 E 253kcal P 10.2g F 13.3g

> 鶏もも肉の焼鳥風 E 292kcal P 10.6g F 16.3g

E 319kcal P 19.5g F 21.3g

天ぷら盛り合わせ 桜刈√献立⇒ サバ

E 408kcal P 18.4g F 23.1g

イカ天マヨソース 桜メイン献立⇒ 中華メンチカツ 桜刈√献立⇒

勤労感謝の日





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。 ※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。



