

Cooking Kyoto クッキング キョート

日替り弁当

令和元年7月度

7 JULY 2019

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。松弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧ください。お問合ください。

電子レンジのご使用について
松弁当= 
桜弁当= 
※桜弁当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)に変わります。



※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のぞかせておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

限定販売 7/1~

1日限定 50食! ご注文はお早めに!

販売は(月~金)迄です。

夏期限定

おっかけ麺セット

¥500(税込)
(本体価格¥463)
※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。

月水金

山菜・オクラ・ゆめめい
味付とろろ

さっぱりと
涼味満点



火木

天ぷら(海老・茄子・南瓜)
大根おろし

つけかけ
麺セット



※写真は盛付イメージです。ごはんの右下の一角はおまかせの内容です。井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》

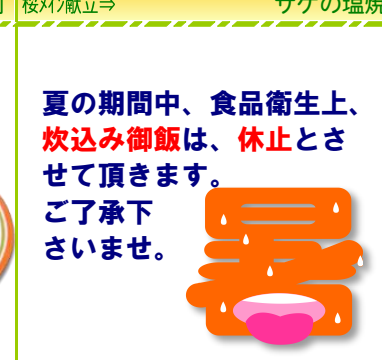
予約制ですので、前営業日の午後1時まで、食数注文書が電話で、商品名と数量をお申し込み下さい。
※納品当日の変更はお受け出来かねます。
※土・日・祝の販売は、致しておりません。

(株)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(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

月	火	水	木	金	土
1 鶏天南蛮漬 & サケ塩焼 E 327kcal P 20.1g F 13.7g 	2 イタリアンハンバーグ E 478kcal P 17g F 29g 	3 マグロカツ & 三色ミンチ巻 E 281kcal P 11.3g F 11.8g 	4 カレールウフライ E 308kcal P 9.7g F 13.7g 	5 焼 肉 E 384kcal P 12.4g F 19.4g 	6 海鮮串カツ E 279kcal P 8.8g F 11.3g 
桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ	桜M/献立⇒ 特選エビカツ	桜M/献立⇒ 鶏の照焼	桜M/献立⇒ イカ天南蛮だれ	桜M/献立⇒ 赤魚の揚げ煮茶そば添え	桜M/献立⇒ 牛肉コロッケ
8 サバの塩焼 E 372kcal P 15.6g F 23.6g 	9 キャベツメンチカツ & ホッケ塩焼 E 444kcal P 15.3g F 29g 	10 味噌カツ E 439kcal P 12g F 19.5g 	11 麻婆茄子 E 274kcal P 7.9g F 12.8g 	12 イカ天チリソース E 301kcal P 8.8g F 16.1g 	13 八宝菜 & 野菜春巻き E 302kcal P 15.6g F 9.9g 
桜M/献立⇒ 鶏の竜田揚げ	桜M/献立⇒ アジごまフライ	桜M/献立⇒ サバの煮付け	桜M/献立⇒ 粗挽きメンチカツ	桜M/献立⇒ 豚肉香味焼き	桜M/献立⇒ ハムカツ
15 海 の 日 	16 鶏もも肉の焼鳥風 E 310kcal P 17.6g F 14.4g 	17 サーモンフライ & 豚肉エスニック炒め E 359kcal P 10g F 16g 	18 鶏 の 唐 揚 E 420kcal P 14.4g F 24.4g 	19 煮 サ バ E 458kcal P 19g F 27.1g 	20 ヒレカツ E 265kcal P 11.4g F 9.9g 
桜M/献立⇒ 鶏の竜田揚げ	桜M/献立⇒ アジごまフライ	桜M/献立⇒ サバの煮付け	桜M/献立⇒ 粗挽きメンチカツ	桜M/献立⇒ 豚肉香味焼き	桜M/献立⇒ ハムカツ
22 サケの塩焼 E 247kcal P 15.6g F 8.6g 	23 豚肉生姜焼き E 416kcal P 14.9g F 24g 	24 ミートコロッケ & タラのバジル焼 E 361kcal P 16.7g F 15.3g 	25 照焼ハンバーグ E 434kcal P 18.3g F 23.3g 	26 エビフライ & 鶏の照焼 E 310kcal P 13.2g F 17.1g 	27 トンカツ E 376kcal P 12.2g F 18.8g 
桜M/献立⇒ ヒレカツ	桜M/献立⇒ サバの塩焼	桜M/献立⇒ チーズハンバーグ	桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	桜M/献立⇒ 焼 肉	桜M/献立⇒ サケの塩焼
29 酢豚 & 白身フライ E 426kcal P 15.2g F 22.3g 	30 サバの塩焼 E 364kcal P 14.6g F 23g 	31 ソースカツ E 391kcal P 11g F 20.6g 			
桜M/献立⇒ チキン唐揚げ	桜M/献立⇒ イタリアンハンバーグ	桜M/献立⇒ カレールウフライ			

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。

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。

夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承くださいませ。

暑