

# 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PM11:00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。

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めざしてまいりますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土				
<p><b>1</b> <b>サケの塩焼</b>                      E 232kcal P 14.9g F 8.5g</p> <p>桜M献立⇒ フライドチキン</p>	<p>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。  <b>暑</b></p>	<p><b>2</b> <b>油淋鶏&amp;水餃子</b>                      E 277kcal P 10.5g F 11.2g</p> <p>桜M献立⇒ 豚肉生姜焼</p>	<p><b>3</b> <b>ヒレカツ</b>                      E 306kcal P 11.9g F 10g</p> <p>桜M献立⇒ 牛肉コロッケ</p>	<p><b>4</b> <b>サバの西京焼</b>                      E 373kcal P 15.9g F 20.1g</p> <p>桜M献立⇒ チーズのせめんチカツ</p>	<p><b>5</b> <b>かぼちゃクノードル</b>                      E 337kcal P 9.6g F 14.5g</p> <p>桜M献立⇒ サケの塩焼</p>	<p><b>6</b> <b>照焼ハンバーグ</b>                      E 363kcal P 14.6g F 17.6g</p> <p>桜M献立⇒ 赤魚の揚げ煮</p>	<p><b>7</b> <b>枝豆フライ</b>                      E 334kcal P 15.4g F 15.1g</p> <p>桜M献立⇒ 詐豚</p>	<p><b>8</b> <b>豚肉の生姜焼</b>                      E 360kcal P 13.7g F 19.4g</p> <p>桜M献立⇒ 鶏の照焼</p>	<p><b>9</b> <b>鶏のスタミナ焼</b>                      E 315kcal P 20.6g F 20g</p> <p>桜M献立⇒ イカ天甘酢あん</p>
<p><b>10</b> <b>肉じゃが</b>                      E 398kcal P 13.7g F 19.3g</p> <p>桜M献立⇒ 白身フライ</p>	<p><b>11</b> <b>おろしハンバーグ</b>                      E 285kcal P 13.4g F 12.3g</p> <p>桜M献立⇒ サケの塩焼</p>	<p><b>12</b> <b>振替休日</b></p>	<p><b>13</b> <b>サバの塩焼</b>                      E 305kcal P 13.2g F 17.5g</p> <p>桜M献立⇒ ヒレカツ</p>	<p><b>14</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>	<p><b>15</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>	<p><b>16</b> ◆ 夏期休暇 ◆</p>	<p><b>17</b> <b>肉じゃが</b>                      E 398kcal P 13.7g F 19.3g</p> <p>桜M献立⇒ 白身フライ</p>	<p><b>18</b> <b>エビフライ&amp;野菜コロッケ</b>                      E 460kcal P 16.7g F 24g</p> <p>桜M献立⇒ 鶏のパジル焼</p>	
<p><b>19</b> <b>焼き肉</b>                      E 339kcal P 9.7g F 18.2g</p> <p>桜M献立⇒ ハムカツ</p>	<p><b>20</b> <b>煮サバ</b>                      E 344kcal P 14.8g F 19g</p> <p>桜M献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p><b>21</b> <b>鶏の唐揚</b>                      E 439kcal P 17.4g F 26.2g</p> <p>桜M献立⇒ タコカツ</p>	<p><b>22</b> <b>イカ天チリソース&amp;麻婆茄子</b>                      E 350kcal P 11.4g F 21.7g</p> <p>桜M献立⇒ おろしチンカツ</p>	<p><b>23</b> <b>八宝菜</b>                      E 283kcal P 10.6g F 13.7g</p> <p>桜M献立⇒ 粗挽きメンチカツ</p>	<p><b>24</b> <b>エビフライ&amp;野菜コロッケ</b>                      E 460kcal P 16.7g F 24g</p> <p>桜M献立⇒ 鶏のパジル焼</p>				
<p><b>25</b> <b>サバの煮付</b>                      E 368kcal P 12.9g F 18.6g</p> <p>桜M献立⇒ サバの煮付</p>	<p><b>26</b> <b>鶏もも肉の焼鳥風</b>                      E 288kcal P 18.6g F 19.5g</p> <p>桜M献立⇒ アジの南蛮漬け</p>	<p><b>27</b> <b>サーモンフライ</b>                      E 490kcal P 10.8g F 28.3g</p> <p>桜M献立⇒ 和風おろしハンバーグ</p>	<p><b>28</b> <b>ミートコロッケ</b>                      E 305kcal P 8.4g F 10.8g</p> <p>桜M献立⇒ 焼き肉</p>	<p><b>29</b> <b>焼肉</b>                      E 339kcal P 9.7g F 18.2g</p> <p>桜M献立⇒ ハムカツ</p>	<p><b>30</b> <b>煮サバ</b>                      E 344kcal P 14.8g F 19g</p> <p>桜M献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p><b>31</b> <b>鶏の唐揚</b>                      E 439kcal P 17.4g F 26.2g</p> <p>桜M献立⇒ タコカツ</p>	<p><b>32</b> <b>イカ天チリソース&amp;麻婆茄子</b>                      E 350kcal P 11.4g F 21.7g</p> <p>桜M献立⇒ おろしチンカツ</p>	<p><b>33</b> <b>八宝菜</b>                      E 283kcal P 10.6g F 13.7g</p> <p>桜M献立⇒ 粗挽きメンチカツ</p>	<p><b>34</b> <b>エビフライ&amp;野菜コロッケ</b>                      E 460kcal P 16.7g F 24g</p> <p>桜M献立⇒ 鶏のパジル焼</p>

**限定販売**  
 1日限定 50食! ご注文はお早め!  
 販売は(月~金)迄です。

**夏期限定**  
**ぶっかけ麺セット** ¥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** 涼味満点  
 さっぱりとぶっかけ  
 ぶっかけ やまがけなげ + すりめん心棒ご飯

**火木** つけかけ麺セット  
 天ぷら(海老・茄子・南瓜) 大根おろし  
 ぶっかけ 天ぷら細うどん + 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、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。