

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めざしてまいりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味どろ 京都府
 クッキング キョート
 オリジナル
 手作り特選カレー

牛肉の旨味を大切に、
 香り高いスパイスで
 じっくり煮込んだ
 本格派ビーフカレーです。



毎日、お届けできます。

※カレーのお届けは、レトルトです。袋のまま湯煎して頂くか、袋をあけてご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

ご案内

☆会議用弁当、イベント用弁当
 行楽弁当 受付中！

弁当・折詰等取り揃えております
 のでお気軽にお問い合わせ下さい。

※画像はイメージです。

※5食以上で、お届けの3営業日前までにご予約くださいませ。

☆夏期限定メニューについて
 夏期終了のため9/27(金)を
 もって販売を休止させていただきます。

(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 eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

月	火	水	木	金	土
 7 ヒレカツ E 304kcal P 13.7g F 12.8g	1 メンチカツ E 389kcal P 18.8g F 17.7g 桜M/献立⇒ 豚肉の香味焼	2 コーンフライ E 355kcal P 18g F 13.2g 桜M/献立⇒ 牛すき煮	3 サワラの塩焼 E 310kcal P 19.9g F 13.6g 桜M/献立⇒ ヒレカツ	4 デミグラスハンバーグ E 321kcal P 11.8g F 13.8g 桜M/献立⇒ エビフライ	5 肉じゃが E 242kcal P 9.9g F 7.2g 桜M/献立⇒ カレイの唐揚げ
14 体育の日 体育の日	8 煮サバ E 412kcal P 20.6g F 20.5g 桜M/献立⇒ 煮込み風ハンバーグ	9 鶏の唐揚げ E 353kcal P 14.6g F 17.7g 桜M/献立⇒ 赤魚の西京漬焼き	10 イカ天チリソース E 296kcal P 10.1g F 17.6g 桜M/献立⇒ 粗挽きメンチカツ	11 ソースカツ E 470kcal P 14.4g F 26.4g 桜M/献立⇒ サケの香り焼	12 サーモンフライ E 335kcal P 6.1g F 13g 桜M/献立⇒ 肉じゃが
21 牛肉コロッケ & 秋刀魚の塩焼 E 416kcal P 16g F 22.9g 桜M/献立⇒ イタリアンハンバーグ	15 チキン竜田揚げ E 498kcal P 19.4g F 35g 桜M/献立⇒ サバの塩焼	16 おろしハンバーグ E 365kcal P 14.6g F 19.5g 桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	17 サケの塩焼 E 206kcal P 13.5g F 7.8g 桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ	18 カニ玉 & 点心盛り合わせ E 260kcal P 7.7g F 12g 桜M/献立⇒ チキン唐揚げ	19 焼き肉 E 404kcal P 16.7g F 23g 桜M/献立⇒ 八宝菜
28 中華メンチカツ E 484kcal P 15.5g F 29.1g 桜M/献立⇒ エビカツ	22 即位礼正殿の儀 祝	23 八宝菜 E 234kcal P 12.8g F 6.5g 桜M/献立⇒ トンカツ玉とじ風	24 エビフライ & 白身魚フライ E 359kcal P 9.8g F 16.9g 桜M/献立⇒ チーズハンバーグ	25 マグロカツ E 386kcal P 17.8g F 20.2g 桜M/献立⇒ 酢豚	26 肉豆腐 E 281kcal P 15g F 11.4g 桜M/献立⇒ サーモンフライミートソース
29 味噌カツ E 382kcal P 14.5g F 21.5g 桜M/献立⇒ サバの煮付け	30 油淋鶏 E 390kcal P 14.5g F 21.5g 桜M/献立⇒ サケの幽庵焼	31 サバの西京漬焼 E 351kcal P 14.8g F 22.5g 桜M/献立⇒ 南瓜クノードル	 かやく御飯 旬を盛り込んだ 10/8 (火) E 448kcal P 9.2g F 3.1g しめじ御飯 10/31 (木) E 438kcal P 8.9g F 3.1g		

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。