令和2年2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

甘辛たれカツ

サバの西京漬焼

白身魚フライ

ソースカツ

E 366kcal P 13g F 19.8g

E 351kcal P 12g F 19g

担当栄養士 平井 知代

E 427kcal P 20.4g F 22.6g

E 351kcal P 12g F 19g

イタリアンハンバーグ

イカ天チリソース

◆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。桜弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧頂くか、お問合せください。





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)に変更になり、 ブラスー晶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途晶をめざ してしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。



毎日、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



ハンバーグ E 419kcal P 18g F 21.8g

E 423kcal P 11.8g F 23.7g

メンチカツ

鶏 の 唐 揚

E 259kcal P 16.7g F 10.3g



サケの塩焼

建国記念の日



カニ玉&春巻・焼売

サバの煮付 桜メイン献立⇒

煮込み風ハンバーグ 桜メイン献立⇒ 25 八宝菜&フョーハイ タコキャベツカツ E 407kcal P 17.7g F 23.8g

E 414kcal P 13.5g F 18.5g



豆腐ステーキ E 284kcal P 13.6g F 15.4g









サバの煮付 桜刈ン献立⇒























29 ささみチーズフライ

E 326kcal P 11.1g F 14.7g



