

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。

電子レンジのご使用について
 松弁当= 
 桜弁当= 
 ※桜容器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しておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

味の素京友牌
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。**
 ※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。
毎日、お届けできます。



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。
 ※10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。



月	火	水	木	金	土	
<p>1 サケの塩焼 E 213kcal P 20.7g F 8.3g</p>  <p>桜M/献立⇒ 串カツ盛り合わせ</p>	<p>2 キャベツミンチカツ E 364kcal P 11.4g F 20.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ アジの唐揚げ南蛮だれ</p>	<p>3 デミグラスハンバーグ E 441kcal P 16.4g F 21.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ エビフライ&鶏唐揚</p>	<p>4 八宝菜 E 319kcal P 9.9g F 14.4g</p>  <p>桜M/献立⇒ 肉じゃがコロケ</p>			
<p>5 しめじ御飯 4/9(木) E 438kcal P 8.9g F 3.1g</p> <p>6 旬御飯 4/21(火) E 423kcal P 9.3g F 3.1g</p> <p>旬を盛り込んだ</p>	<p>6 トンカツ玉とじ風 E 307kcal P 10.6g F 14.3g</p>  <p>桜M/献立⇒ イカ天チリソース</p>	<p>7 チキン竜田揚 E 499kcal P 21.1g F 44.3g</p>  <p>桜M/献立⇒ カニ玉</p>	<p>8 カレールウフライ E 411kcal P 13.9g F 22.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ 豚肉香味焼き</p>	<p>9 サバの西京漬焼 E 312kcal P 14.6g F 16.8g</p>  <p>桜M/献立⇒ フライドチキン</p>	<p>10 牛すき煮 E 293kcal P 15.2g F 13.6g</p>  <p>桜M/献立⇒ ソースカツ</p>	<p>11 アジフライ&豚生姜炒め E 350kcal P 14.9g F 14.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ 肉じゃが</p>
<p>12 鶏の二色焼き&おろし豆腐バーグ E 316kcal P 11.8g F 17.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ サケの塩焼</p>	<p>13 鶏の二色焼き&おろし豆腐バーグ E 316kcal P 11.8g F 17.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ ハンバーグマトソース</p>	<p>14 エビフライ E 378kcal P 14.1g F 21g</p>  <p>桜M/献立⇒ 天ぷら盛合せ茶そば添え</p>	<p>15 カニ玉&ホイコーロー E 251kcal P 11g F 11.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ サバの塩焼</p>	<p>16 エビカツ&野菜ひじきの豆腐焼 E 328kcal P 11.8g F 17.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ チキン南蛮</p>	<p>17 煮サバ E 365kcal P 17.4g F 21.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ サケの西京漬焼</p>	
<p>18 甘辛たれカツ E 339kcal P 13.3g F 13.1g</p>  <p>桜M/献立⇒ チーズの南瓜包み揚</p>	<p>19 サバ竜田揚甘酢あん E 363kcal P 13.6g F 26.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ ローストンカツ</p>	<p>20 ヒレカツ E 286kcal P 12.1g F 11.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ 鶏の照焼</p>	<p>21 サバの西京漬焼 E 251kcal P 11g F 11.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ 赤魚の生姜焼</p>	<p>22 エビカツ&野菜ひじきの豆腐焼 E 328kcal P 11.8g F 17.2g</p>  <p>桜M/献立⇒ 八宝菜</p>	<p>23 煮サバ E 365kcal P 17.4g F 21.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ アジフライ&おろしハンバーグ</p>	
<p>24 イカ天チリソース E 305kcal P 10.3g F 16.8g</p>  <p>桜M/献立⇒ ヒレカツ</p>	<p>25 サバ竜田揚甘酢あん E 363kcal P 13.6g F 26.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ サケの香り焼</p>	<p>26 昭和の日 E 286kcal P 12.1g F 11.5g</p>  <p>桜M/献立⇒ 豆腐ハンバーグ</p>	<p>27 チンジャオロース E 278kcal P 13.5g F 11.1g</p> 	<p>28 照焼ハンバーグ E 354kcal P 14.2g F 14.1g</p> 	<p>29 肉じゃがコロケ&お好み焼き E 363kcal P 9.5g F 17g</p> 	
<p>30 サバのカレー焼 E 348kcal P 15.3g F 22.7g</p> 	<p>31 おろしトンカツ E 413kcal P 14.4g F 21.9g</p> 	<p>32 白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g</p> 	<p>33 酢鶏&フヨーハイ E 458kcal P 17.3g F 20.7g</p> 	<p>34 八宝菜 E 319kcal P 9.9g F 14.4g</p> 	<p>35 アジフライ&おろしハンバーグ E 350kcal P 14.9g F 14.2g</p> 	

