

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

E 346kcal P 10.2g F 16.7g

E 413kcal P 12.8g F 19.1g

E 206kcal P 15.2g F 9g

カレールゥフライ

豆腐ハンバーグ

エビカツ

栗南瓜コロッケ

サケの塩焼

桜刈ン献立⇒

担当栄養士 平井 知代

鶏のスタミナ焼

白身魚フライ

メンチカツ

八宝菜 桜刈/献立⇒

チキン南蛮

12

桜メイン献立⇒

E 329kcal P 19g F 22.4g

E 446kcal P 22.3g F 26g

E 362kcal P 11g F 19.3g

◆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

イカ天チリソース

ハムステーキ

肉野菜炒め&

イカ焼き

鶏の唐揚

E 289kcal P 11.6g F 15.1g

E 354kcal P 14.3g F 16.4g

E 339kcal P 12.4g F 14.4g

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。

※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

ご使用について









- ①換気の悪い密閉空間
- ②多数が集まる密集場所
- ③間近で会話や発声をする密接場面
- クラスター(集団)の発生を防止するこ とが重要です。
- 日頃の生活の中で3つの「密」が重なら ないよう工夫しましょう。
- ・こまめに手洗い・消毒
- ・しっかり食べて免疫力アップ

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



E 403kcal P 18.8g F 25.4g

E 376kcal P 14.9g F 22.3g

E 407kcal P 16.8g F 19g

E 369kcal P 13.5g F 16.6g

E 405kcal P 13.6g F 23.1g



ハンバーグ

アジフライ&

牛肉コロッケ&

ニシン蒲焼

イタリアン

ハンバーグ

極厚ローストンカツ 桜メイン献立⇒

ブリの照焼 桜メイン献立⇒

E 412kcal P 13.4g F 19.7g

エビフライ

たれカツ

E 293kcal P 8.9g F 14.2g



肉じゃがコロッケ 桜メイン献立⇒ 16 チキン竜田揚げ





E 498kcal P 18.2g F 34.2g





鶏天南蛮漬&

サケ塩焼

サバの照焼



E 379kcal P 22.3g F 17.7g

30





E 317kcal P 11.7g F 15.4g



トンカツ&胡麻豆腐



串カツ盛り合わせ 桜刈√献立⇒



E 264kcal P 9.9g F 9.4g



八宝菜&ニラ饅頭



豚肉生姜焼き





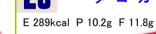






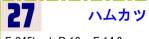








フライドチキン 桜メイン献立⇒ 麻婆茄子

















夏の期間中、食品衛生上、 炊込み御飯は、休止とさ せて頂きます







イカ天南蛮だれ 桜メイン献立⇒