

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。松弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧ください。お間違えください。

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



桜弁当 掲載写真のメイン献立が(緑文字)に変わります。



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のぞいてお楽しみください。

限定販売
1日限定50食! ご注文は早め!
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)
※この商品は種とご飯のセット販売のみとなっております。

月水金 刺身・揚げ・お肉の味付とろろ
ぶっかけ
やまかけやま
+
かりかり梅ご飯

火木 蒸し鶏・山唐・梅干し大根おろし
ぶっかけ
蒸し鶏細うどん
+
すりめん糸こんにゃく

※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。井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、食数注文書か電話で、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。

月	火	水	木	金	土
31 焼き肉&餃子・チヂミ E 348kcal P 10.2g F 18.8g 桜M/献立⇒ サバの竜田揚げ	Message 8/31(月)の献立は、紙面の都合上、最上段に表示しております。 味とんこ煮 桜M/献立⇒ クッキング キョート オリジナル 手作り特選カレー 美味しさを袋に閉じ込めました。 毎日お届けできます。	3つの密 を避けましょう! ・こまめに手洗い・消毒 ・しっかり食べて免疫力アップ 毎日お届けできます。	3 肉じゃが E 246kcal P 10.3g F 4.7g 桜M/献立⇒ チーズのせメンチカツ	4 南瓜フライ&鶏照焼 E 329kcal P 12g F 11.6g 桜M/献立⇒ サバのカレーソース煮	5 おろしハンバーグ E 288kcal P 12.4g F 13.3g 桜M/献立⇒ 八宝菜&鶏の唐揚
1 油淋鶏 E 355kcal P 10.6g F 14g 桜M/献立⇒ 牛肉コロケ	2 枝豆フライ&ホッケ塩焼 E 310kcal P 14.8g F 13.9g 桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	6 枝豆フライ&ホッケ塩焼 E 310kcal P 14.8g F 13.9g 桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	7 豚肉の生姜焼 E 345kcal P 12.7g F 17.4g 桜M/献立⇒ 赤魚揚げ煮	8 青椒肉絲&イカ天チリソース E 364kcal P 15.1g F 17.9g 桜M/献立⇒ フライドチキン	9 鶏のスタミナ焼 E 298kcal P 20.8g F 19.2g 桜M/献立⇒ 豆腐ハンバーグ
10 山の日 E 313kcal P 7.6g F 10.8g 桜M/献立⇒ 白身魚フライ	11 麻婆厚揚げ&春巻 E 313kcal P 7.6g F 10.8g 桜M/献立⇒ 白身魚フライ	12 サケの塩焼き E 220kcal P 14.4g F 7.4g 桜M/献立⇒ ヒレカツ	13 鶏の唐揚げ E 422kcal P 16.7g F 26g 桜M/献立⇒ タコカツ&筑前煮	14 ◆ 夏期休暇 ◆ 弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かとご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。	15 ◆ 夏期休暇 ◆ 弊社の夏期休暇(お盆休み)を実施させていただきます。何かとご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承の程お願い申し上げます。各事業所様で弁当の必要の無い時は、弊社までお知らせください。
16 照焼ハンバーグ E 355kcal P 13.8g F 16.8g 桜M/献立⇒ サケの塩焼き	17 照焼ハンバーグ E 355kcal P 13.8g F 16.8g 桜M/献立⇒ サケの塩焼き	18 サバの煮付け E 382kcal P 16.5g F 22.5g 桜M/献立⇒ 豚肉の生姜焼き	19 鶏の唐揚げ E 422kcal P 16.7g F 26g 桜M/献立⇒ タコカツ&筑前煮	20 麻婆茄子&水餃子 E 210kcal P 7.8g F 6.6g 桜M/献立⇒ 鶏のバジル焼	21 赤魚の塩焼き E 202kcal P 14.3g F 7g 桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ
22 エビフライ&チーズハンバーグ E 422kcal P 13.8g F 21.6g 桜M/献立⇒ 焼き肉	23 八宝菜 E 232kcal P 9.7g F 6.9g 桜M/献立⇒ ハムステーキカツ	24 鶏もも肉焼鳥風 E 306kcal P 20.2g F 20g 桜M/献立⇒ 酢豚&イカ焼き	25 デミカツ E 375kcal P 12.9g F 19.2g 桜M/献立⇒ イワシの梅煮	26 焼きサバ E 377kcal P 16.8g F 18.4g 桜M/献立⇒ カレールウフライ	27 焼きサバ E 377kcal P 16.8g F 18.4g 桜M/献立⇒ カレールウフライ
28 アジフライ E 411kcal P 14.5g F 21.3g 桜M/献立⇒ イカ天甘酢あん	29 牛肉コロケ E 341kcal P 14.7g F 13.4g 桜M/献立⇒ 麻婆厚揚げ	30 麻婆厚揚げ E 341kcal P 14.7g F 13.4g 桜M/献立⇒ 麻婆厚揚げ	31 麻婆厚揚げ E 341kcal P 14.7g F 13.4g 桜M/献立⇒ 麻婆厚揚げ	32 麻婆厚揚げ E 341kcal P 14.7g F 13.4g 桜M/献立⇒ 麻婆厚揚げ	33 麻婆厚揚げ E 341kcal P 14.7g F 13.4g 桜M/献立⇒ 麻婆厚揚げ

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 主食用の成分は左記数値を計算して下さい。
※表示成分には、主食が含まれておりません。