

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=
 ※桜弁当もレンジ対応の材質に変更致しました。



掲載写真の松弁当のメイン献立がウレシイ下段(緑文字)に変更になり、プラス一皿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。

月	火	水	木	金	土
<p>1 ブリの照焼 E 250kcal P 12.2g F 8.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p>2 イカ天チリソース E 311kcal P 11.8g F 16g</p> <p>桜M/献立⇒ 照焼ハンバーグ</p>	<p>3 鶏肉の塩焼&マグロカツ E 405kcal P 19.8g F 25.1g</p> <p>桜M/献立⇒ 麻婆茄子&エビチリ</p>	<p>4 サバの煮付け E 348kcal P 17.2g F 19.4g</p> <p>桜M/献立⇒ 豚肉の香味焼き</p>	<p>5 おろしハンバーグ&アジフライ E 383kcal P 15.7g F 20.9g</p> <p>桜M/献立⇒ チーズ入りクノーデル</p>	<p>6 おろしハンバーグ&アジフライ E 383kcal P 15.7g F 20.9g</p> <p>桜M/献立⇒ チーズ入りクノーデル</p>
<p>7 サケの西京漬焼 E 312kcal P 27.5g F 8.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ</p>	<p>8 牛肉ゴロッケ&ホッケ塩焼 E 319kcal P 9.4g F 14.3g</p> <p>桜M/献立⇒ サンマ塩焼&筑前煮</p>	<p>9 エビフライ E 329kcal P 9.4g F 14.3g</p> <p>桜M/献立⇒ カレイの揚げおろし煮</p>	<p>10 肉じゃが E 244kcal P 9.7g F 6.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏もも肉の焼鳥風</p>	<p>11 ヒレカツ&ハムステーキ E 314kcal P 13.7g F 14.1g</p> <p>桜M/献立⇒ ニシン照焼&牛肉コロッケ</p>	<p>12 厚揚げそぼろあんかけ E 297kcal P 9.8g F 15.6g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの塩焼き</p>
<p>13 サケの西京漬焼 E 312kcal P 27.5g F 8.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ</p>	<p>14 鶏の唐揚 E 401kcal P 13g F 22g</p> <p>桜M/献立⇒ 肉野菜の黒胡椒炒め</p>	<p>15 麻婆茄子&水餃子 E 208kcal P 7.4g F 6.6g</p> <p>桜M/献立⇒ すき焼風コロッケ</p>	<p>16 ハムカツ&イカリングフライ E 326kcal P 13.9g F 16.1g</p> <p>桜M/献立⇒ サケの塩焼き</p>	<p>17 栗かぼちゃコロッケ E 326kcal P 15.3g F 14.1g</p> <p>桜M/献立⇒ イカ天甘酢あん</p>	<p>18 イタリアンハンバーグ E 471kcal P 20.8g F 24.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏肉の塩焼き</p>
<p>19 串カツ(豚・うずら) E 302kcal P 9.8g F 13.4g</p> <p>桜M/献立⇒ キャベツメンチカツ</p>	<p>20 串カツ(豚・うずら) E 302kcal P 9.8g F 13.4g</p> <p>桜M/献立⇒ キャベツメンチカツ</p>	<p>21 敬老の日 E 393kcal P 12.2g F 22.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 肉じゃが&サンマ塩焼</p>	<p>22 秋分の日 E 369kcal P 15.6g F 20.8g</p> <p>桜M/献立⇒ チキン竜田揚げ</p>	<p>23 甘辛たれカツ E 393kcal P 12.2g F 22.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 肉じゃが&サンマ塩焼</p>	<p>24 焼き肉 E 369kcal P 15.6g F 20.8g</p> <p>桜M/献立⇒ チキン竜田揚げ</p>
<p>25 白身魚フライ E 336kcal P 12.3g F 17.8g</p> <p>桜M/献立⇒ 八宝菜&春巻き</p>	<p>26 酢豚&チヂミ E 326kcal P 15.1g F 14.5g</p> <p>桜M/献立⇒ サーモンフライ</p>	<p>27 敬老の日 E 393kcal P 12.2g F 22.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 肉じゃが&サンマ塩焼</p>	<p>28 メンチカツ&ハムステーキ E 352kcal P 15.4g F 17.5g</p> <p>桜M/献立⇒ 赤魚の塩こうじ焼</p>	<p>29 サケ塩焼&野菜かき揚げ E 268kcal P 15.3g F 11.6g</p> <p>桜M/献立⇒ 串カツ盛り合わせ</p>	<p>30 八宝菜&三角春巻 E 275kcal P 11g F 7.1g</p> <p>桜M/献立⇒ エビフライ&厚切ハムカツ</p>

限定販売 9/30迄 完全予約制 前日迄の1日限定50食! ご注文はお早めに!
 販売は(月~金)迄です。

夏期限定 **¥500**(税込) (本体価格¥463)
ぶっかけ麺セット
 ※この商品は麺とご飯のみの販売のみとなっております。

月水金 涼味満点 さっぱりとふっふっ!
 刺身・揚げ物・お漬物・味のり
ぶっかけ
 やまかけそば + かりかり梅ご飯

火木 かけ麺セット
 蒸し鶏、山唐・揚げし、大根おろし
ぶっかけ
 蒸し鶏細うどん + すりめん△梅ご飯

※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。丼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。前営業日の午後1時までに、食数注文書が電話で、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。

夏の期間中、食品衛生上、炊込み御飯は、休止とさせていただきます。ご了承下さいませ。

暑

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g

味付の京都産 手作り特選カレー
 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。

お知らせ
 現在、特選カレー開発中の為、代替品(食研カレー)での対応となります。ご了承くださいませ。