

毎日が笑顔で過ごせたら… 食から始まる、明日の笑顔

- ◆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。

豚肉の生姜炒め

サケの塩焼き

E 256kcal P 12.6g F 11.4g

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。

電子レンジの ご使用について ※桜容器もレンジ対応の 材質に変更致しました。

八宝菜

イカマヨ

シシャモ唐揚

枝豆フライ

E 309kcal P 13.2g F 13.2g





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、





3つの密 (密閉・密集・密接)

- を避けましょう!
- ・こまめに手洗い・消毒 ・咳エチケットの励行
- ・換気・湿度管理に気を付けよう
- ・充分な睡眠としっかり食事を食 べて笑顔で免疫力アップ

京都市右京区西京極豆田町6 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



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

チキン南蛮

鶏の照焼

E 413kcal P 15g F 24.6g





成人の日



E 363kcal P 16.9g F 19.7g



E 301kcal P 17.8g F 10.2g





サワラの照焼







天ぷら盛り合わせ 桜刈/献立⇒









にしん蒲焼&

極厚ローストンカツ

鶏ももみぞれ煮

-モンフライ

桜メイン献立⇒

桜刈ン献立⇒







E 465kcal P 20.9g F 26.9g





E 260kcal P 7g F 12.3g







どれか献立⇒

コロッケ E 292kcal P 15g F 12.8g

カキフライ E 413kcal P 15.8g F 22.8g

ホイコーロー E 329kcal P 15.9g F 16.5g

鶏のマーマレード焼 桜刈ン献立⇒

赤魚の塩焼き E 250kcal P 14.7g F 7.4g

アジフライ& 照焼チキン E 302kcal P 14.5g F 12.5g

エビフライ玉子とじ風 桜州ン献立⇒ サバの照焼

酢豚&春巻き | 桜刈/献立⇒

鶏 の 唐 揚

メンチカツ |桜メイン献立⇒