

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

◆食事は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。

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クレンジー搭載の下段(緑文字)に変更になり、プラス一画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かせてお楽しみください。

月	火	水	木	金	土
<p>◆今月の炊込ご飯◆ 注目</p> <p>しめじ御飯 4/16(金) E 438kcal P 8.9g F 3.1g 旬を盛り込んだ</p> <p>筍御飯 4/27(火) E 423kcal P 9.3g F 3.1g</p>					
1	2	3	4	5	6
チキン南蛮 E 371kcal P 20.9g F 16.5g	八宝菜&野菜春巻 E 355kcal P 12.2g F 16.3g	サワラの西京漬焼き E 331kcal P 19.4g F 16g	サバの煮付け 桜M/献立⇒	鶏の唐揚げ 桜M/献立⇒	キャベツメンチカツ 桜M/献立⇒
7	8	9	10	11	12
ホイコーロー E 309kcal P 12.2g F 11.5g	コーンフライ&白身魚バツパー焼 E 345kcal P 17.1g F 14.1g	デミグラスハンバーグ E 402kcal P 14.9g F 18.6g	サケの西京漬焼 E 266kcal P 16.7g F 10.3g	焼き肉&サーモンフライ 桜M/献立⇒	サバの竜田揚げ 桜M/献立⇒
13	14	15	16	17	18
アジフライ E 310kcal P 10.7g F 15.9g	カレーウコロッケ E 338kcal P 11.1g F 18.9g	カニ玉&麻婆豆腐 E 249kcal P 8.3g F 11.6g	サバの煮付け E 365kcal P 17.4g F 21.5g	チキンピカタ 桜M/献立⇒	タンダリーチキン E 353kcal P 22.3g F 18.7g
19	20	21	22	23	24
牛肉コロッケ&ホッケの塩焼き E 370kcal P 12.7g F 22.8g	照焼ハンバーグ E 352kcal P 14.4g F 13.1g	酢鶏&フォーハイ E 445kcal P 17.6g F 21.4g	焼サケ&エビカツ E 411kcal P 21.1g F 21.9g	豚肉の生姜焼き 桜M/献立⇒	赤魚の唐揚げ南蛮だれ 桜M/献立⇒
25	26	27	28	29	30
極厚ローストンカツ 桜M/献立⇒	ソースメンチカツ E 457kcal P 11.9g F 26.1g	天ぷら盛り合わせ 桜M/献立⇒	トンカツ玉とじ風 E 324kcal P 12.3g F 15.6g	鶏のカレーパン粉焼き 桜M/献立⇒	中華メンチカツ 桜M/献立⇒
2	3	4	5	6	7
サケのムニエル 桜M/献立⇒	ソースメンチカツ E 457kcal P 11.9g F 26.1g	天ぷら盛り合わせ 桜M/献立⇒	トンカツ玉とじ風 E 324kcal P 12.3g F 15.6g	鶏のカレーパン粉焼き 桜M/献立⇒	中華メンチカツ 桜M/献立⇒

味の素 京都 味
クッキング キョート

野菜と牛肉の旨味が、溶け込んだ濃厚な味わいのビーフカレーです。

毎日、お届けできます。 ※カレーのお届けは、レトルドです。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。

手を洗おう 消毒しよう マスクをしよう

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
- 十分な睡眠としっかり食事を食べて笑顔で免疫力アップ