

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

◆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。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
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カレンダー掲載の下の段(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めざしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

月	火	水	木	金	土					
<p>炊き込み御飯 旬を盛り込んだ</p> <p>◆今月の炊込ご飯◆</p> <p>山菜御飯 12/3(金) E 438kcal P 8.6g F 3.1g</p> <p>かやく御飯 12/14(火) E 448kcal P 9.2g F 3.1g</p>	<p>1 タンドリーチキン E 305kcal P 19g F 18.4g</p> <p>桜M/献立⇒ カレイの唐揚</p>	<p>2 エビカツ E 342kcal P 8.2g F 19.8g</p> <p>桜M/献立⇒ 煮込み風ハンバーグ</p>	<p>3 サバの塩焼 E 373kcal P 12.1g F 24.4g</p> <p>山菜ご飯 桜M/献立⇒ ビーフカツ</p>	<p>4 ホイコーロー E 310kcal P 12.2g F 12.5g</p> <p>桜M/献立⇒ イカ天甘辛だれ</p>	<p>6 ミックスフライ (白身魚、カニ足、貝柱風) E 311kcal P 14.1g F 15g</p> <p>桜M/献立⇒ チンジャオロース</p>	<p>7 ビーフコロケ & タラレポッパ〜焼 E 394kcal P 18.4g F 15.2g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの塩焼&大根おろし</p>	<p>8 アジ大葉梅肉フライ E 330kcal P 10.7g F 16.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 二色チキンステーキ</p>	<p>9 トマトチーズハンバーグ E 349kcal P 10.4g F 11.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p>10 鶏の唐揚 E 398kcal P 20.7g F 15.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 豚肉香味焼&マグロカツ</p>	<p>11 シンジャモ唐揚 & 肉じゃが E 389kcal P 16g F 17g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏そぼろコロケ</p>
<p>13 鶏の照り焼き E 353kcal P 19.8g F 20.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 串カツ盛り合わせ</p>	<p>14 サバの煮付け E 363kcal P 16.3g F 22g</p> <p>桜M/献立⇒ チキン竜田揚</p>	<p>15 甘辛たれカツ E 350kcal P 12.3g F 19.5g</p> <p>桜M/献立⇒ 赤魚の味噌噌焼</p>	<p>16 エビフライ E 321kcal P 10.9g F 16g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏のレモンペッパー焼</p>	<p>17 焼き肉 & ささみチーズフライ E 429kcal P 17g F 26.3g</p> <p>桜M/献立⇒ カキフライ</p>	<p>18 サケの塩焼 E 301kcal P 16.2g F 14.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 牛すき煮</p>					
<p>20 中華メンチカツ E 473kcal P 18.2g F 26g</p> <p>桜M/献立⇒ 麻婆茄子&ニシン照り煮</p>	<p>21 豚肉生姜炒め & アジフライ E 408kcal P 17.3g F 22.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 鶏の唐揚おろしポン酢</p>	<p>22 イカ天南蛮だれ & フォーハイ E 361kcal P 13.1g F 17.4g</p> <p>桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ</p>	<p>23 きのことハンバーグ E 402kcal P 15.9g F 21.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 焼き肉&チヂミ</p>	<p>24 フライドチキン E 460kcal P 19.6g F 30.3g</p> <p>桜M/献立⇒ ハムカツ&エビフライ</p>	<p>25 メバルの西京焼 E 309kcal P 14.4g F 12.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 厚揚チャンプル&メンチカツ</p>					
<p>27 麻婆豆腐 & カニ玉 E 319kcal P 9.5g F 17.4g</p> <p>桜M/献立⇒ 照焼ハンバーグ</p>	<p>28 ヒレカツ E 328kcal P 14.1g F 14.3g</p> <p>桜M/献立⇒ カレールウコロケ</p>	<p>29 ◆ 年末休暇 ◆</p>		<p>30 ◆ 年末休暇 ◆</p>						
<p>★年末年始の業務案内★ 皆様方のご愛顧と協力により、本年も大過なく年の瀬を迎える事が出来ましたことを、感謝し御礼申し上げます。年末年始は12/29(水)~1/3(月)まで休業とさせていただきます。 〔年末の業務都合により12月28日はバック容器(使い捨て)にて配食させていただきますのでご了承をお願いします。〕</p>										

味の素 京都 味とん 京友禅 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、レトルトです。袋のまま湯煎して頂くか、袋をあけご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

ご案内

☆令和四年 迎春用
おせち料理 特別斡旋販売

予約受付中

☆特別価格 約20%OFF
二段重 ¥10,000(税込)
三段重 ¥18,800(税込)

※商品は全て冷凍で、宅配便のお届けとなります。

申込期限 12月5日(日)
パンフレットがお入り用の際は、お気軽にお申し付け下さいませ。