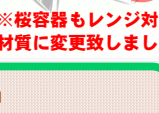


◆屋食はPM1:00までにお召し上がり下さい。
◆材料入荷の都合により献立を変更することがあります。
◆お弁当は冷所において下さい。
◆食後、衛生上、食器の水洗いに協力をお願いします。
◆食事前には必ず手を洗いまししょう。
E=エネルギー・P=たんぱく質・F=脂質
表示成分は、松弁当の副食のみの値になっております。桜弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧頂くか、お問合せください。

電子レンジのご使用について
松弁当= 
桜弁当= 
※桜容器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。

味ど〜ん 京都 京都 京都
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
☆会議用弁当、イベント用弁当
行楽弁当 受付中!
弁当・折詰等取り揃えております
のでお気軽にお問い合わせ下さい。

※画像はイメージです。
※10食以上で、お届けの3営業日前までに
ご予約くださいませ。

月	火	水	木	金	土	
3 ◆ 年始休暇 ◆ 	4 トンカツ E 418kcal P 12.5g F 21g  桜M/献立⇒ 赤魚の揚げ煮	5 チキン南蛮&フヨーハイ E 441kcal P 16g F 26.8g  いちよし 桜M/献立⇒ 豚肉生姜焼き	6 サバの西京漬焼き E 301kcal P 14.8g F 16.7g  桜M/献立⇒ チーズ明太子コロッケ	7 照焼きハンバーグ E 310kcal P 16.1g F 11.2g  桜M/献立⇒ サワラの照焼き	8 牛すき煮&野菜かき揚げ E 301kcal P 10.4g F 12.6g  桜M/献立⇒ ささみフライ	
10 成人の日  成人の日	11 アジの香り焼き E 303kcal P 18.1g F 8.9g  桜M/献立⇒ デミグラスハンバーグ	12 酢豚&春巻き E 419kcal P 12.9g F 22.2g  桜M/献立⇒ サバの煮付け	13 イカメンチカツ&豚肉野菜炒め E 422kcal P 17g F 24.5g  桜M/献立⇒ 鶏の唐揚げ	14 鶏肉の塩焼き E 399kcal P 18.9g F 27.3g  いちよし あずきご飯 桜M/献立⇒ エビカツ	15 シーフードフライ (白身魚、カニ足、貝柱風) E 385kcal P 15.9g F 20.8g  桜M/献立⇒ 八宝菜	
17 サバの塩焼き E 369kcal P 15.9g F 24.3g  桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ	18 黒胡椒ベーコンカツ E 310kcal P 14g F 10.7g  桜M/献立⇒ 麻婆豆腐	19 鶏の唐揚げ E 420kcal P 17.8g F 24.7g  桜M/献立⇒ サバの揚げおろし	20 おろしハンバーグ E 355kcal P 13.5g F 19.3g  いちよし 桜M/献立⇒ 厚切りメンチカツ	21 ソースカツ E 411kcal P 12.3g F 22.3g  桜M/献立⇒ 鶏肉カレーパン粉焼き	22 牛肉コロッケ E 390kcal P 11.9g F 18.5g  桜M/献立⇒ サケの塩焼き	
24 エビフライ E 315kcal P 11.5g F 13g  桜M/献立⇒ チキンカツ&イカ焼き	25 焼 肉 E 305kcal P 9.7g F 19.3g  桜M/献立⇒ カレイの唐揚げ	26 ヒレカツ E 308kcal P 11.9g F 9.5g  桜M/献立⇒ チンジャオロース	27 サケの塩焼き E 308kcal P 17.5g F 17g  いちよし しめじご飯 桜M/献立⇒ カキフライ	28 家常豆腐&カニ玉 E 306kcal P 7.7g F 16.6g  桜M/献立⇒ チーズインハンバーグ	29 白身魚パン粉焼き E 305kcal P 13.5g F 14g  桜M/献立⇒ 肉じゃが	
31 ハムカツ E 357kcal P 12.4g F 14.4g  桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ	炊き込み御飯 旬を盛り込んだ ◆ 今月の炊込ご飯 ◆ あずき御飯 1/14 (金) E 475kcal P 11.3g F 2.3g  しめじ御飯 1/27 (木) E 438kcal P 8.9g F 3.1g 			謹 賀 新 年 昨年中は格別の御引立てを賜わりまして厚く御礼申し上げます。 本年も倍旧のご愛顧のほどお願い致します。  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/ 		

謹 賀 新 年

昨年中は格別の御引立てを賜わりまして厚く御礼申し上げます。
本年も倍旧のご愛顧のほどお願い致します。



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/>

