

# 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><b>1</b> 味噌カツ &amp; 豆腐ステーキ E 396kcal P 12.7g F 20.2g</p> <p>この献立表は、弊社ホームページでもご覧頂けます。 URL <a href="http://www.cooking-kyoto.co.jp/">http://www.cooking-kyoto.co.jp/</a></p> <p><b>7</b> 八宝菜 &amp; ピーマン肉詰フライ E 313kcal P 14.3g F 15.9g</p>	<p><b>1</b> 味噌カツ &amp; 豆腐ステーキ E 396kcal P 12.7g F 20.2g</p> <p>桜弁当献立⇒ 焼き肉&amp;エビマヨ</p> <p><b>8</b> サバの塩焼き E 372kcal P 18.2g F 23.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ 山菜ご飯</p>	<p><b>2</b> イカ天甘辛だれ E 390kcal P 14.4g F 20.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ チキンカツデミソースがけ</p> <p><b>9</b> 白身魚フライ ミートソース E 423kcal P 10.7g F 29.3g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏の唐揚げ</p>	<p><b>3</b> 鶏の照り焼 E 423kcal P 24.2g F 21.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ サバの煮付け</p> <p><b>10</b> チキン南蛮 E 430kcal P 17.2g F 24.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ サンマの照り煮</p>	<p><b>4</b> サケの香り焼き E 300kcal P 17.7g F 9.7g</p> <p>桜弁当献立⇒ おろしハンバーグ</p> <p><b>11</b> メンチカツ &amp; ハムステーキ E 370kcal P 18.7g F 20.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏天甘酢あん&amp;肉じゃが</p>	<p><b>5</b> 牛肉コロッケ E 377kcal P 11.2g F 17.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ メバルの西京漬焼き</p> <p><b>12</b> 牛すき煮 &amp; 野菜かき揚げ E 310kcal P 11.7g F 12.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ チーズメンチカツ</p>
<p><b>14</b> 南瓜クノーデル &amp; チキンステーキ E 307kcal P 9.2g F 10g</p> <p>桜弁当献立⇒ 甘辛たれカツ</p>	<p><b>15</b> 肉じゃが &amp; アジフライ E 354kcal P 14.1g F 15.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ カニ玉&amp;点心</p>	<p><b>16</b> ヒレカツ E 317kcal P 14.5g F 15.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ 白身魚のエスカベッシュ</p>	<p><b>17</b> 焼き肉 &amp; チジミ E 325kcal P 8.9g F 22.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ 鶏肉のカレーパン粉焼</p>	<p><b>18</b> 和風ハンバーグ E 326kcal P 11.7g F 19.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ サケの幽庵焼き</p>	<p><b>19</b> サバの煮付け E 331kcal P 16.5g F 18.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ ささみ磯辺フライ</p>
<p><b>21</b> 春分の日</p>	<p><b>22</b> ポン酢唐揚げ E 370kcal P 16g F 19.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ アサリと菜の花クリームコロッケ</p>	<p><b>23</b> トンカツ &amp; ホッケ塩焼 E 356kcal P 16.9g F 15.5g</p> <p>桜弁当献立⇒ 和牛メンチカツ</p>	<p><b>24</b> ハムステーキカツ E 347kcal P 11.3g F 17.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ 和風ハンバーグ&amp;エビフライ</p>	<p><b>25</b> カレイの蒲焼き E 301kcal P 16.8g F 13.1g</p> <p>桜弁当献立⇒ チンジャオロース</p>	<p><b>26</b> 鶏肉のパン粉焼き E 406kcal P 19.2g F 25.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ すき焼き風煮</p>
<p><b>28</b> エビフライ &amp; サワラフライ E 385kcal P 12.7g F 24.9g</p> <p>桜弁当献立⇒ 贅沢ローションカツ</p>	<p><b>29</b> カニ玉 &amp; 麻婆豆腐 E 305kcal P 10.4g F 13.4g</p> <p>桜弁当献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p><b>30</b> フライドチキン E 303kcal P 14.1g F 19g</p> <p>桜弁当献立⇒ カレイ唐揚げ(カレー風味)</p>	<p><b>31</b> イタリアンハンバーグ E 445kcal P 15.6g F 25.8g</p> <p>桜弁当献立⇒ チキン竜田揚げ</p>		

味の京友禅 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。

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

ぜひ、配達弁当をご活用下さい!

**炊き込み御飯** ◆ 今月の炊込ご飯 ◆

**山菜御飯 3/8(火)**  
E 438kcal P 8.6g F 3.1g

**筍御飯 3/25(金)**  
E 423kcal P 9.3g F 3.1g

旬を盛り込んだ

※表示写真のお漬物は、イメージです。変更する場合がございますのでご了承くださいませ。  
※(骨ナシ)記載の魚は、骨抜き処理をしております。稀に骨が残っている場合がございますが、ご了承くださいませ。

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g 主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。